

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



ГРИБЫ В ВАШЕМ САДУ

иллюстрированный справочник

Леонид Смирнов



ГРИБЫ В ВАШЕМ САДУ

СОДЕРЖАНИЕ

«ДИКИЕ» ГРИБЫ В КУЛЬТУРНОМ САДУ.....	4
Весенние грибы	5
Грибы раннего лета	14
Грибы страдной поры	21
Грибы поздней осени и зимы	28



НА СВОЙ СТРАХ И РИСК	30
КАК КУЛЬТИВИРОВАТЬ ГРИБЫ В САДУ И НА ДАЧЕ	43
Незванные гости	57
Болезни и враги садовых грибов	58
Грибная экзотика в саду и дома	61



«ДИКИЕ» ГРИБЫ В КУЛЬТУРНОМ САДУ

Широкие массы российских грибников, не важно, имеется у них сад и дача или нет, как известно, не собирают грибы ни весной, ни поздней осенью и уж тем более зимой. Это очень обидно тем полкам и дивизиям грибов, которые сгнивают или засыхают на корню, так и не попав в корзину, не почувствовав уважения, которого они вполне достойны. Обидно и человеческим желудкам, которые большую часть года лишены вкусной и полезной пищи и в лучшем случае довольствуются прошлогодними заготовками из морозилки или консервами.

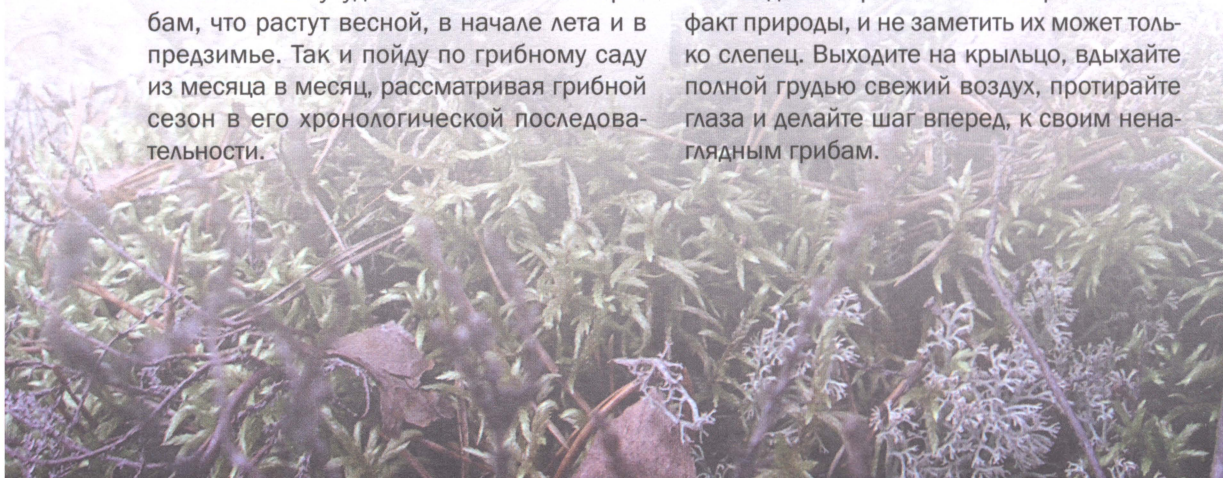
Игнорировать грибы едва ли не десять месяцев в году, а потом в августе и сентябре кинуться в лес и с нерастроченной страстью сражаться за них под каждым деревцем и кусточком — все равно что всей толпой ломиться в одну дверь, когда рядом открыты еще несколько. Расширьте свои грибные горизонты, и я гарантирую: вы получите море новых удовольствий для тела и души. Ну, не море, так хоть озеро.

Поверьте мне на слово: находить съедобные грибы в саду и на огороде, на лужайке перед дачей, на откосах канавы и обочине дороги можно почти круглый год, если климат вашей местности достаточно мягок или на Россию обрушилась очередная аномально теплая зима. Если же природа в ваших краях сурова, климат контрастен, то грибы будут расти всего полгода — с мая по октябрь. Тоже неплохо. Поэтому особое внимание хочу уделить именно тем грибам, что растут весной, в начале лета и в предзимье. Так и пойду по грибному саду из месяца в месяц, рассматривая грибной сезон в его хронологической последовательности.

Само собой разумеется, на разных концах России растут непохожие видовые наборы садовых грибов. На северо-западе Европейской части в садах сплошь и рядом появляются популярные трубчатые грибы: подберезовики, моховики и маслята — чаще, подосиновики и белые грибы — реже. В одном с ними строю идут замечательные млечники: от черных груздей до рыжиков. Весной на грядках, газонах и канавах могут высыпать сморчки и строчки, следом за ними идут летние и луговые опята, разнообразнейшие сыроежки, грандиозные феолепиоты и далее длинная цепочка видов к осени с ее вешенками, зимними опятами и фиолетовыми рядовками.

На юге России количество видов заметно меньше, зато они экзотичнее. Например, в районе Ставрополя из наиболее заметных, широко собираемых грибов можно обнаружить энтолому садовую, которая растет под розоцветными в апреле-мае; иногда по весне там появляются сморчковые и пальцевидные шапочки, вслед за ними съедобные меланолеуки, вешенки обыкновенные, что заселили стволы старых или поврежденных деревьев грецкого ореха, трутовики альвеолярные, растущие на старых абрикосовых стволах, и леписта (рядовка) грязная, которая доживает до первых морозов.

Как бы там ни было, в любой природной зоне, при любом климате и на любых почвах, кроме пустынь и тундры, разнообразные садовые грибы — это свершившийся факт природы, и не заметить их может только слепец. Выходите на крыльцо, вдыхайте полной грудью свежий воздух, протирайте глаза и делайте шаг вперед, к своим ненаглядным грибам.



ВЕСЕННИЕ ГРИБЫ

Весна — прекрасное время для любого человека и для садовода в особенности. И чрезвычайно напряженное. После долгой зимы, снежных сугробов и сыплющегося с небес безобразия так хочется прогуляться по лесу, когда сапоги чавкают в мокрых прошлогодних листьях, и поискать среди молоденьких зеленых травинок и упавших осиновых сережек замечательные «грибы-первоцветы». А ходить-то в лес категорически некогда: сад днем и ночью требует заботы. Но порой никакие дальние походы вам не понадобятся. Грибы сами вырастут в трех шагах от дачи, прямо на садовом участке: только разуй глаза, полюбуйся на их броскую или неброскую красоту — и бери. Так что для садовода особенно ценны именно весенние грибы. Летом и осенью гораздо проще выбраться на традиционные грибные места и удовлетворить свои эстетические чувства, собирательский азарт и потребность в особенном русском продукте — дикорастущих грибах.

САРКОСЦИФА АВСТРИЙСКАЯ

Пожалуй, самый первый весенний гриб, который можно найти в саду или вдоль придорожных канав на пути к даче, — саркосцифа австрийская (*Sarcoscypha austriaca*). Это один из красивейших грибов, настоящий грибной цветок, который сразу бросается в глаза. Порой он растет огромными скоплениями, но есть места, где его не сыщешь днем с огнем.

Саркосцифа австрийская похожа на ярко-красную чашечку или блюдце со слегка завернутым беловатым краем. Ее еще называют пещицей ярко-красной и бабушкиными ушками. Внутри чашечка гладкая, матовая, снаружи вертикально-бороздчатая, белесая или розоватая, к старости желтеющая. Диаметр ее достигает 6 см, высота 2 см. Чашечка растет на погруженной в землю, сужающейся книзу ножке толщиной до 6 мм, которая в редких случаях вырастает до 5 см длиной. В старости саркосцифа может в нескольких местах лопнуть по краю и распрямиться в неровный красный блинчик.

Мякоть у саркосцифы плотная, с приятным грибным запахом. Этот съедобный гриб растет с апреля по май на погруженных в почву или валежных веточках, иногда на замшелых поваленных стволах ивы, березы, осины и дуба. А на юге, например в Крыму, саркосцифу можно найти даже зимой.

НА ЗАМЕТКУ

Многие грибники не используют саркосцифу в пищу, считая грибом безвкусным. Однако в последние годы в России становится все больше любителей мариновать саркосцифу или украсить ею в сыром виде весенний салат. Все же я бы советовал перед употреблением варить гриб в течение 15–20 минут. Если грибы решено пожарить, то рекомендуется нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить с луком, залить молоком или сметаной и как следует потушить. Долго жарить саркосцифу не стоит — может пересохнуть. И как ни крути, главное кулинарное достоинство этого весеннего гриба — красота, которая не исчезает в ходе готовки.



ШАПОЧКА СМОРЧКОВАЯ

На мой взгляд, самый нежный и женственный весенний гриб русского леса и сада — шапочка сморчковая (*Verpa bohemica*). Она растет с середины апреля по май в светлых осиновых, березовых или липовых лесах, прячась в прошлогодних листьях, на полянах и газонах, в траве вдоль дорог и по канавам. И порой искать шапочку надо очень внимательно, снова и снова возвращаясь на урожайное место и вороша палочкой опад.

В одних местностях шапочка предпочитает влажные низины, расселяется вдоль канав и ям с водой, в других обожает сухие склоны. То она не может обойтись без осин, то их на дух не выносит и дружит исключительно с березами. Иногда может высыпать сотнями, но часто растет малыми группами в один, а порой и в несколько слоев. Пока сам все не

НА ЗАМЕТКУ

Шапочка очень питательна и содержит много растительного белка и азотистых соединений. А вот нелюбовь к их якобы резиновым ножкам я понять не могу. Перед употреблением шапочку нужно тщательно очистить, поскольку в выемках шляпки застревает грязь, а внутри ножки могут прятаться улитки. Рекомендуется варить гриб в течение 15 минут. Мутный отвар с не очень приятным запахом надо слить. А потом шапочку можно жарить или положить в суп. Сам я с успехом мариновал молодые сочные шапочки. Нет ничего зазорного и в их сушке.



проверишь, не поймешь, что к чему. Для меня без этой чудесной шапочки и весна не весна.

Шапочку сморчковую иначе называют шапочкой или верпой чешской, сморчком нежным и колпачком. Она совершенно не похожа на расхваленную мною саркосцифу — и это здорово. Грибы должны удовлетворять самым разным человеческим вкусам и наклонностям.

Шапочка имеет широко-колокольчатую, колокольчатую или коническую, порой неправильной формы шляпку диаметром до 5 и высотой до 4 см, с узкими, частыми, вертикальными, волнистыми складками. Края у шляпки в юности плотно прижаты к ножке, в зрелости они свободные, нередко отогнутые в виде юбочки. В отличие от сморчков, у шапочки ножка прирастает к шляпке лишь в самой ее верхушке, и внешним видом гриб напоминает не пирамидальный тополь или космическую ракету, а одноногую девушку в сарафане. Цвет шляпки зависит от возраста гриба и места произрастания. Он бывает темно-коричневый, охряно-коричневый, порой с оливковым оттенком, буроватый, желто-бурый и даже светло-желтый. В молодости у нее светлый край.

Ножка очень разнится по длине в зависимости от температуры воздуха: в заморозки, при довольно крупной шляпке, она не превышает пары сантиметров, а в жару может достигать 15–18 см. Толщина ножки обычно 2 см, но у скорченных уродцев может достигать 5 см. В юности ножка желтоватая, в зрелости кремовая, изредка с красноватым отливом, медово-желтая или охряная, часто зернистая или с беловатым мелко-чешуйчатым, мучнистым налетом, который легко стирается от прикосновения. Она цилиндрическая, слегка расширяющаяся к основанию, часто изогнутая, в юности плотная, заполнена мякотью, похожей на вату, а затем полая.

Мякоть у шапочки желтая в ножке, а в шляпке, как правило, темнее. Она хрупкая, тонкая, водянистая, со слабым, но совершенно особенным запахом. Прямо скажем, на любителя. Принюхаешься — и уже никогда не сможешь перепутать. Но нежному вкусу специфический запах не помеха.

НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ

Навозников в России знают и стар и мал. Эти сочные грибы любят расти у человеческого жилья и поражают нас то своей мощностью и красотой, то мерзостью разложения. Самый ранний из навозников, несомненно, навозник мерцающий (*Coprinus mica-seus*). Он появляется на городских газонах, в траве и на гнилых пнях, на лугах и в огородах, в садах и парках, на обочинах дорог с начала мая и порой растет до конца ноября. Он предпочитает влажную и умеренную погоду, потому может образовать слой и в августе, и в октябре. Этот пластинчатый гриб, как правило, высыпает большими и очень красивыми семействами. По ночам они обязаны освещать сад подобно стаям светлячков.

Навозник мерцающий еще называют навозником красивым или рыжим. Он имеет яйцевидную в юности, а затем колокольчатую шляпку желто-охряного, рыжеватого, желто-коричневого и даже коричневатого цвета с более темным, рыжеватым или коричневатым, центром. Снизу шляпка волокнисто-полосатая с мелко-рубчатым сероватым краем или с широкой серой каймой. Диаметр ее достигает 4 и даже 6 см. В сухую погоду шляпка покрыта блестящими чешуйками, которые смываются дождем или исчезают с возрастом. В старости шляпка распрямляется до низко-бугорчатой, со сворачивающимся в трубочку краем, и начинает сереть.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

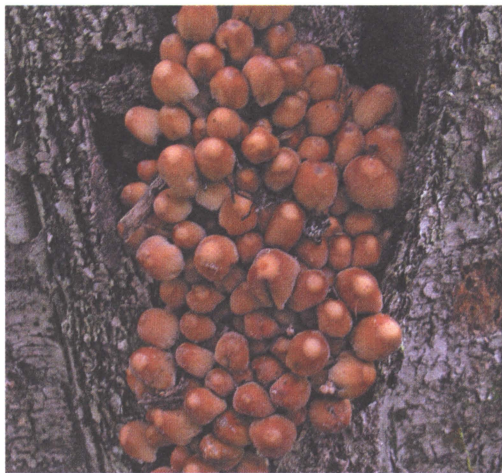
Как ни смешно, навозник — гриб съедобный, однако требующий особой осторожности. Есть его можно лишь в молодом возрасте, так как гриб очень быстро созревает, темнеет и превращается в жидкую черную массу. Этот неприятный процесс называется автолизом. Кроме того, навозник нельзя использовать в пищу вместе с алкоголем, иначе отравления не избежать. Здоровые люди через некоторое время придут в себя, а сердечникам и гипертоникам может стать совсем плохо.

Это свойство почти всех навозников, поэтому некоторые грибники называют их антирусскими грибами. Дескать, какие же это грибы, если ими нельзя закусывать водочку.

Пластинки имеет частые, широкие, слабоприросшие к ножке, в юности белые, затем желто-коричневые, в зрелости темно-коричневые и наконец чернеющие. Ножка навозника тонкая, слегка изогнутая, ровная, шелковисто-волокнистая, беловатая, внутри полая, высотой до 10 и толщиной до 1,5 см. Мякоть нежная, хрупкая, беловатая или палевая, без особого вкуса и запаха.

НА ЗАМЕТКУ

Собирают только шляпки и лишь со светлыми пластинками. Хранению они не подлежат и должны быть сразу переработаны. Через 2–3 часа после сбора готовить будет уже нечего. Гриб очень осторожно промывают из-за его хрупкости, отваривают не более 5 минут и пускают в жаркое.



ЧЕШУЙЧАТКА УГОЛЬНАЯ

В любом поселке, саду и огороде непременно найдется старое пожарище или кострище. И на углях и золе любят расти грибы самых разных семейств. Один из наиболее распространенных грибов-карбофилов — чешуйчатка угольная (*Pholiota carbonaria*), которая появляется в конце апреля и продлится до середины ноября. Этот выносливый и неприхотливый гриб порой выпадает огромными семействами и способен массово расти на одном и том же месте год за годом. Миллионы людей видели чешуйчатку угольную хотя бы раз в жизни, и я просто должен объяснить, с чем же именно они сталкиваются.

Чешуйчатку угольную еще называют чешуйчаткой гаревой, костровой или высокогорной, а также огневкой угольной. Как правило, она не вырастает до большого размера, но при особо благоприятных условиях диаметр ее желтоватой, желтовато-бурой, желто-охряно-коричневой или темно-оранжево-коричневой шляпки может приблизиться к 10 см. В юности его тонкая гладкая шляпка может быть оранжевой, затем тускнеет или выцветает. У нее иногда имеется волнистый, светлый, желтоватый и даже беловатый, край с волокнистыми остатками покрывала (пленки), которые со временем исчезают. Поначалу шляпка выпуклая, со временем она приобретает выпукло-распростертую форму. Наверху она может быть усеченной, слабо-ямчатой или с небольшим бугорком. В дождь шляпка становится клейкой, а в засуху блестящей.

Пластинки у чешуйчатки частые, широкие, неравной длины, приросшие к ножке или приросшие зубцом. Цвет их с возрастом меняется от желтовато-буроватых и желтовато-буро-сероватых к серовато-коричневым, глинисто-коричневым и коричневым с оливковым оттенком.

Ножка тонкая, жесткая, в юности сплошная, затем полая, продольно-волокнистая, цилиндрическая, слегка изогнутая, с маленьким клубеньком, высотой до 6 см и толщиной до 8 мм. В верхней части она светлее

шляпки. Цвет ножки меняется от желтоватого до желто-бурого с бурым основанием. На ножке можно заметить волокнистые остатки буроватого, красно-коричневого или коричневого кольца либо небольшой пояс.

Мякоть у чешуйчатки плотная, светло-желтая или желто-коричневая, в основании ножки темнеет до ржаво-коричневой, по некоторым сведениям горьковато-редечная. Имеет слабый неприятный запах, но не обязательно.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Большинство грибников считают этот гриб несъедобным. Но ростовские и некоторые другие знатоки с успехом мариновали чешуйчатку угольную или жарили после отваривания. Говорят, на юге обитает особая съедобная форма, у которой мякоть грязно-желтая, мягкая, со слабым приятным запахом и без особого вкуса. Рисковать своим здоровьем не советую, но если кто-то случайно съест чешуйчатку, ничего ужасного с ним не случится. Гриб жестковат, особенно ножки, это уж точно.

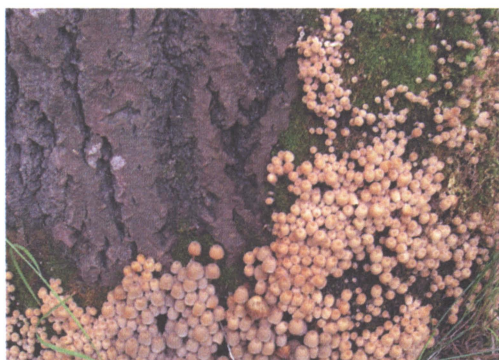


НАВОЗНИК РАССЕЯННЫЙ

Еще один несъедобный, но симпатичный гриб, который иногда просто оккупирует российские сады и огороды, — навозник рассеянный (*Coprinus disseminatus*). Мы довольно регулярно встречаем его с конца апреля по октябрь на городских газонах и пнях, вдоль дорог и на лесных опушках у основания берез, осин и лип. Встречаем и любимся. Это мелкий грибок, но зато он растет большими, а порой и вовсе огромными скоплениями, создавая дизайнерские композиции экстра-класса.

Навозник рассеянный имеет яйцевидную в юности, затем округло-колокольчатую шляпку с радиально-складчатыми бороздками и неровным, прижатым краем. Диаметр шляпки достигает 2 см. С возрастом цвет ее меняется от беловатой до желтовато-охристой с охряной вершиной и наконец до светло-пепельной, серой и серо-охряной. В старости шляпка покрывается маленькими зернышками и волосками, весь гриб чернеет и превращается в кисель, хотя в засушу, в отличие от других навозников, может высохнуть на корню.

Пластинки у этого навозника приросшие, тонкие, частые, в юности белые или бежевые, затем серо-лиловые, постепенно чернеющие. Тонкая, ломкая, клейкая, беловатая или буроватая ножка высотой до 6 см и толщиной до 2 мм имеет цилиндрическую форму и белое опушение внизу. Внутри она полая. Мякоть у навозника хрупкая, светло-бурая, без особого вкуса и с грибным запахом.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Если кто-то по ошибке съест навозник рассеянный, то не отравится. Несъедобность его чисто теоретическая. Главное тут соблюсти правила поедания навозников и ни в коем случае не запивать гриб алкоголем.



ГРИБ МАЙСКИЙ

В своем весеннем саду вы можете обнаружить гриб, у которого весна звучит даже в названии. Это знаменитый гриб майский (*Calocybe gambosa*) — один из символов плодородной грибной весны. Существует простой тест популярности гриба в народе — стоит лишь проверить, много ли у него разных названий. Майский гриб не обидели: кто называет его георгиевым грибом (в честь Дня святого Георгия, 23 апреля, когда по западноевропейской традиции принято его собирать), кто майской рядовкой, кто доверительно и почти любовно майкой.

Гриб майский растет с апреля на юге России или с середины мая на северо-западе по июль в лиственных лесах и в редколесье, в густых зарослях черемухи и на лесных опушках, на травянистых обочинах дорог, на лугах, в парках и садах, на городских газонах. Любит расти под терном, сливой, боярышником, черемухой и некоторыми другими породами деревьев. Нередко растет большими группами, предпочитая плодородную почву.

Шляпка в юности полушаровидная, выпуклая и даже бугорчатая, в старости она становится выпукло-вдавленной и выпрямляется до распростертой, диаметром до 8 см. Она гладкая, неровная, порой растрескавшаяся, с волнистым, зачастую подвернутым краем, грязно-белая, кремовая, желтоватая, цвета сливочного масла или желтовато-охряная. Причем охряный цвет у нее бывает не только

в старости, встречаются большие семейства маек, которые окрашены так с самого рождения.

Пластинки у майского гриба узкие, частые, приросшие к ножке, в юности беловатые, желтоватые или бледно-палевые, затем светло-охряные или кремовые. Ножка толстая, цилиндрическая, слегка булабовидная, иногда изогнутая, длиной до 9 и толщиной до 3,5 см. Она волокнистая, беловатая или желтоватая, в старости охристая. Мякоть белая, плотная, со слабым запахом, который принято называть мучнистым.

НА ЗАМЕТКУ

В кулинарном отношении этот гриб почти универсален. После отваривания в течение 15 минут его можно класть в суп и жаркое, а также мариновать. В маринад стоит налить меньше уксуса и положить побольше сахара. При засолке лучше избегать ароматных специй — только соль и чеснок. Если вам вдруг захочется высушить майку, гриб стерпит и это. Но на мой субъективный взгляд, вкус у майки на «троечку», слишком водянистый. А вообще мнения на приготовление майского гриба расходятся. Некоторые знатоки не советуют отваривать его перед жаркой, чтобы не убить его драгоценный запах.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Гриб похож на несъедобные рядовки белого цвета, например на растущую на юге и в центре России рядовку белую (*Tricholoma album*) и ее дублера на северо-западе страны рядовку частопластинковую (*Tricholoma stiparophyllum*). Однако эти виды, как правило, растут позднее, имеют плодовое тело однородного белого цвета и сильный, неприятный запах. Несведущие грибники могут спутать майку и с ядовитой энтоломой свинцовой (*Entoloma sinuatum*), у которой имеются розовые пластинки и неприятно пахнет мякоть.

Майский гриб обладает лекарственными свойствами, поскольку содержит сильный антибиотик, помогающий от туберкулеза.



ЭНТОЛОМА САДОВАЯ

Особое место среди весенних грибов занимает парочка съедобных энтолом — садовая и бледно-коричневая. Большинство других энтолом либо несъедобны, либо вообще ядовиты. Чтобы не спутать полезный для здоровья гриб с убийственным, надо приложить усилия. Хотя лучше вообще не рисковать.

Энтолома садовая (*Entoloma clypeatum*) весьма популярна в теплых краях и потому имеет множество названий: энтолома щитковая, терновниковая, лесная, а также подсливник и подабрикосовик. Растет она в лиственных и смешанных лесах, вдоль дорог, на лугах, в садах и на городских газонах с апреля на юге или с третьей декады мая на северо-западе по середину июля. В саду часто появляется под плодовыми деревьями и кустами роз, шиповника, боярышника и терновника. Редко появляется в одиночку, порой так и большими группами.

Шляпка у энтоломы садовой сначала бывает колокольчато-коническая или выпуклая, затем неравномерно распростертая и выпукло-вогнутая, нередко с бугорком, гладкая, в дождь клейкая, в сухую погоду шелковисто-волокнистая, диаметром до 10 и даже 12 см. Край у нее неровный, иногда с трещинами. Цвет шляпки меняется от беловато-серого, бежеватого и серо-буроватого до серовато-коричневатого и серо-коричневого.

Пластинки у энтоломы с зубчатым краем, довольно редкие, широкие, неравной длины, приросшие к ножке зубцом. В юности они беловатые, затем становятся нежно-розовыми, грязно-розовыми или серо-коричневыми, а в старости приобретают красноватый оттенок. Розоватость пластинок — главная отличительная черта всех энтолом.

НА ЗАМЕТКУ

Надо варить энтолому минут 20, а уж потом пускать в жаркое, засолку или мариновку. На Западе и в южной России блюда из нее входят в разряд традиционных грибных кушаний. А я рекомендовал бы их любителям рыбы фуру и другим экстремалам.

Цилиндрическая, часто изогнутая, нередко перекрученная ножка энтоломы достигает в длину 12, а в толщину 2 и даже 4 см. Она ломкая, продольно-рубчатая, сплошная, беловатого, розоватого или сероватого цвета. А ее слегка утолщенное основание несколько светлее. Мякоть энтоломы плотная, белая, со слабым мучнистым вкусом и запахом или вообще пресная.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Существует очень похожий гриб — съедобная энтолома бледно-коричневая (*Entoloma sepia*) с кремовой, коричневатой-серой и даже серо-буровато-зеленоватой шляпкой, выемчато-нисходящими пластинками, белой, блестящей, длинноволокнистой ножкой. Растет на газонах, в садах и зарослях кустарника с мая по июнь. Главная задача — не спутать эти две вкусные энтоломы с энтоломой ядовитой (*Entoloma sinuatum*). Этому знаменитому своей ядовитостью грибу народ дал много названий: энтолома оловянная, желтовато-сизая, выемчато-пластинковая, свинцовая, розовопластинник гигантский. Главные отличия энтоломы ядовитой: более крупный размер (шляпка до 20 см диаметром), более светлая (грязно-беловатая, кремово-серая, серовато-охряная и желтоватая) шляпка с легко снимающейся кожей, желтоватые (в юности) пластинки, более толстая (до 3 см в диаметре), булавовидная ножка, одноцветная со шляпкой, а также слабый неприятный запах мякоти. Но запах этот может быть почти не ощутим. Растет она с конца июня по середину сентября в лиственных и широколиственных лесах и вблизи жилья, включая сады и парки. На севере России не встречается. Есть еще ядовитая энтолома продавленная (*Entoloma rhodopolium*), у которой тонкая желто-кремовая, серая или буроватая шляпка с аммиачным запахом. Растет она с августа по начало октября.



ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ

А вот этот съедобный гриб известен куда хуже майки, хотя встречается в саду и у дорог очень часто. Зовут его чешуйчатка ранняя (*Agrocybe praesox*), или агроцибе, или полевица ранняя. Растет он с середины мая по середину сентября, на юге России по октябрь, в редколесье и на лесных опушках, в кустарнике, в парках и садах, вдоль дорог, на травяных газонах и свалках на перегное или среди гниющей древесины. Как правило, небольшими семействами, но на особо плодородной почве могут вырасти и огромные плантации.

Это весьма изменчивый гриб. Шляпка чешуйчатки ранней в диаметре достигает 4 и даже 10 см. Растущие в лесу и на бедной почве или в засуху экземпляры могут быть гораздо мельче. В юности шляпка полушаровидная или выпуклая, затем распрямляется до выпукло-распростертой с обширным, но невысоким бугром, распростертой и даже распростерто-вдавленной. Она белая, серая, грязно-желтоватая, буровато-желтоватая, охряно-буроватая и даже коричневатая, в центре обычно темнее; со временем выцветает и быстро засыхает в жару. Шляпка гладкая, шелковистая, но в жару и засуху может сильно растрескаться. Остатки пленчатого покрывала, белесые лоскутки, по краю шляпки с возрастом исчезают.

Пластинки частые, широкие, приросшие к ножке зубцом, мягкие, в юности беловатые, сероватые или светло-охряно-сероватые, затем оливково-беловатые, оливково-буроватые, красно-бурые или коричневые со светлым краем. У юных грибов они за-

крыты белой, тонкой, однослойной кожистой пленкой.

Ножка у чешуйчатки длиной до 8 и даже 10 см, а толщиной до 1 см. Она цилиндрическая, стройная, нередко слегка изогнутая, плотная, продольно-волокнистая, иногда со вздутым основанием. У нее нередко имеется высоко расположенное, узкое, пленчатое, обвислое, часто надорванное, кольцо, которое может оборваться или засохнуть. Беловатое кольцо с возрастом ржавеет или коричневеет от высыпавшихся спор. Ножка внутри полая, над кольцом беловатая, под кольцом, как правило, темнее (сероватая, светло-буровато-желтая или буроватая), внизу с белым опушением.

Мякоть у чешуйчатки мягкая, беловатая в шляпке, наверху ножки желтоватая, внизу бурая или коричневая, сладковатая, без особого вкуса или слегка горьковатая, с запахом свежей муки, миндаля или грибным.

НА ЗАМЕТКУ

Гриб следует варить 15 минут и отвар слить, затем можно пускать на жаркое или мариновать.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

У агроцибе ранней имеется двойник — чешуйчатка (агроцибе) жесткая, или твердая (*Agrocybe dura*), который очень трудно отличить. У чешуйчатки твердой более темные пластинки, очень плотная мякоть, иногда с неприятным запахом. На самом деле мякоть может горчить у обоих видов, что испортит грибное блюдо. А потому при сборе или перед готовкой чешуйчатку лучше проверить на вкус. Не понравится — сплюньте и закусите конфеткой.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

В наших лесах, садах и городах растет великое множество пластинчатых древесных грибов, в том числе немало разнообразных опят. Большая часть из них съедобны, поэтому особенно важно отличать опята несъедобные и даже ядовитые. Весьма распространенный и довольно опасный вид — ложноопенок серно-желтый (*Hypholoma fasciculare*).

Ложноопенок серно-желтый, любит расти в лиственных и хвойных лесах, а также в садах, парках и на городских газонах, на гниющей древесине, валеже и пнях, около них с мая по начало декабря. В аномально теплую зиму был обнаружен даже в январе. Массово ложноопенок может расти очень долго, правда с перерывами, по начало ноября. Обычно встречается большими группами, иногда может расти на обширной площади десятками пучков.

Шляпка ложноопенка в диаметре достигает 7 см, хотя в мае – начале июня таких крупных грибов не встретишь. В юности она выпуклая или выпукло-распростертая, с загнутым краем, в зрелости шляпка становится более распростертой, с опущенным краем, иногда приобретая бугорок, а от покрывала постепенно остаются рожки да ножки. Цвет у нее в младенчестве бывает молочно-желтоватым или желтовато-сероватым, в юности она грязно-желтая, охряно-желтая и зеле-

новато-желтая, нередко с серым оттенком и с более темным, например рыже-бурым, центром.

Пластинки у ложноопенка частые, тонкие и узкие, приросшие к ножке. В юности они затянуты желтой паутиной покрывала, а сами серно-желтые, зеленовато-желтые. Потом пластинки темнеют и становятся грязно-желто-зеленые, зеленовато-оливковые, грязно-оливковые. В старости они оливково-коричневые и даже фиолетово-черные. Ножка цилиндрическая, изогнутая, внутри полая, длиной до 8 и даже 10 см и толщиной до 7 мм. Обычно она желтоватая, а в основании буро-ржавая. Иногда на ножке можно обнаружить бурые волокна — остатки кольца. Мякоть у ложноопенка желтоватая или серно-желтая, с горьким вкусом и неприятным запахом или без него.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Ложноопенок серно-желтый является слабоядовитым грибом, употребление которого не может убить человека. Однако кому нужны расстройство желудка и сильные боли в животе? Он в разной степени похож на ряд съедобных грибов — опенок осенний, зимний и летний, ложноопенок серопластинчатый и кирпично-красный, — особенно в юном возрасте. Подробно об этих интересных видах я расскажу дальше.

Главные отличия ложноопенка серно-желтого: желто-зеленоватые пластинки (в старости с «ядовитым» оттенком), серо-зеленоватый оттенок шляпки (на закате жизни или в угнетенном состоянии), серно-желтая мякоть с горьким вкусом и неприятным запахом, который иногда почти не заметен. Надежнее всего, конечно, попробовать подозрительный грибочек на зуб, а потом как следует прополоскать рот.



ГРИБЫ РАННЕГО ЛЕТА

В далеком детстве мы начинали ходить за грибами не раньше конца июля – начала августа. Считалось, что до этого времени в лесу грибов нет. Весьма распространенное заблуждение. Разве что устраивали один традиционный поход в конце июня за так называемыми колосовиками. Находок было немного, и мы со спокойной совестью возвращались к морским купаниям и футболу. Но теперь я убедился на собственном опыте, как много интересных и полезных грибов растет в течение двух первых летних месяцев, и хочу поделиться этим знанием с вами. Начну рассказ о грибах, что растут в начале лета, с одного из самых известных видов, за которым в народе закрепилось симпатичное название — пых.

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ

Дождевик шиповатый (*Lycoperdon perlatum*) имеет несколько названий: дождевик съедобный, жемчужный, бутылочный и настоящий. Растет он на почве, пореже на старых пнях и гнилом валеже в хвойных и лиственных лесах, на полянах и дорогах, на лугах, в садах и парках, на городских газонах, в траве и на песке. Сезон дождевика очень длинен: его можно найти с конца мая до середины ноября. А в аномально теплую зиму был обнаружен и в декабре. Я имею в виду молодые, живые экземпляры, а не трупики, которые без проблем стоят под снегом до весны. Обычно дождевик растет большими группами, а иногда целыми армиями.

Белое, желтоватое или чуть розоватое плодовое тело дождевика похоже на шар или яйцо, нередко с бугорком на вершине, усеянное мелкими конусовидными шипиками, которые окружены многочисленными зерновидными чешуйками. В высоту оно достигает 5 и даже 8 см, а в диаметре 4 см. Внизу

плодовое тело вытягивается в толстую ложную ножку длиной до 4 см. При созревании шипы осыпаются, а на вершине покоричневевшего дождевика открывается отверстие, из которого вылетают споры. Кто из нас не давил ногой спелый пых, чтобы со вкусом выпустить на ветер едкое облачко?

Мякоть у дождевика нежная, упругая, белая, с приятным вкусом и запахом. А вот в зрелости она темнеет до серовато-коричневой, буро-коричневой и желтовато-черной с оливковым оттенком и по фактуре становится похожей на губку или вату. Запах у перезревшего дождевика кислый и неприятный.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Дождевик шиповатый похож на своих собратьев, часть из которых несъедобны. Если отсечь шипастые грибы бурого цвета, «безногие» и продавливающиеся при нажатии, то риск ошибиться будет сведен к минимуму. А вот более мелкие дождевики грушевидные (*Lycoperdon pyriforme*), которые растут на гнилушках, тоже вполне съедобны. Дождевик шиповатый может напоминать и головач продолговатый (*Calvatia excipuliformis*), тоже съедобный и, как правило, более крупный гриб. У головача более длинная ножка, нет бугорка, и, в отличие от дождевика, он «пылит» почти всей своей «головой».

НА ЗАМЕТКУ

Собирать дождевики нужно, пока мякоть не начала желтеть. Складывать лучше в отдельную тару, чтобы они не испачкали своими шипиками остальные грибы. Если положить дождевики в воду на полчаса, с них очень легко потом снять кожицу. Молодые грибы отмачивания не требуют. Варить дождевики следует не более 5 минут. Затем из них можно приготовить нежный, пахучий суп с прозрачным бульоном или сделать жаркое. Впрочем, многие грибники предпочитают не отваривать дождевики, а после промывки кидать на сковородку сырыми. Кроме того, дождевики можно сушить, и гриб не потемнеет, и солить, но не под гнетом, а в соляном растворе.

ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ

В России растет немало разных шампиньонов. Одни давно «одомашнены», другие остаются дикорастущими грибами. Шампиньон луговой (*Agaricus campestris*) относится к числу вторых. Он растет на перегное в городах и селах около жилья, в траве на газонах, около ферм, на обработанных землях, на кладбищах, в садах и парках, в придорожных канавах и на обочинах, в зарослях белой акации, сирени и других кустарников, на огородах, лугах и пастбищах, иногда прямо на навозе. Гораздо реже его можно найти на опушках леса.

Шампиньон луговой еще называют шампиньоном обыкновенным, настоящим и степным, печерицей, печоркой и коровьим грибом. Растет он скученными группами, иногда «ведьмиными кольцами», ежегодно, с третьей декады мая по середину октября. Слой его бывает прерывист, в засуху гриб надолго исчезает, но, стоит пойти сильным дождем, непременно появляется снова.

Шляпка в диаметре доходит до 12 и даже 20 см, в юности шаровидная, даже пластинки нельзя увидеть, не отломив кусочек мякоти, затем полушаровидная или выпуклая, с глубоко загнутым краем и частным покрывалом, закрывающим пластинки, в зрелости выпукло-распростертая, распростертая с опущенным краем и слабовыпуклым центром, в старости почти плоская. Она сухая, матовая, шелковистая, иногда в зрелости с редкими, мелкими серо-буроватыми или коричневатými чешуйками в центре, с остатками пленчатого покрывала по краю. Шляпка белая или беловато-розовая, позднее становится розовато-сероватой, сероватой и слегка буроватой, а на пораненных местах может чуть порозоветь. Ее кожица толстая, напоминает пергамент и легко снимается.

Пластинки у шампиньона частые, тонкие, широкие, свободные. В юности белые, со временем розовеют, в зрелости становятся грязно-розовыми, мясо-красными, коричнево-красными, пурпурно-бурыми или шоколадно-коричневыми, а под конец темно-бурыми или почти черными с фиолетовым оттенком. Легко отделяются от мякоти шляпки.

Ножка в длину достигает 10 см, а в толщину 2 и даже 4 см. Она цилиндрическая, ровная, сплошная, волокнистая, шелковистая или гладкая. Ножка одноцветная со шляпкой, в основании иногда желтоватая, буроватая, ржавая, легко отделяется от шляпки.

У шампиньона имеется белое кольцо, снизу желтоватое, тонкое, широкое, пленчатое или перепончатое, однослойное. Иногда оно расположено ниже обычного — в середине ножки; со временем нередко исчезает. Мякоть плотная, мясистая, упругая, с нежным, сладковатым, пряным или слабым вкусом, с сильным запахом — приятным грибным, анисовым или фруктовым. Она белая, на срезе сначала слегка розовеет или становится ржаво-охристой, а потом краснеет. На границе шляпки и ножки имеет более интенсивную розовую окраску.

НА ЗАМЕТКУ

Этот любимый на Западе, очень вкусный гриб универсален: из него варят суп и делают жаркое, предварительно отварив в течение 10 минут, солят, маринуют и даже сушат.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Почти все собратья лугового шампиньона съедобны и вкусны. Главное — не спутать его с пахнущими карболой шампиньонами: с ядовитым желтокожим (*Agaricus xanthoderma*), у которого мякоть интенсивно желтеет у основания ножки, со слабодовитыми черночешуйчатым (*Agaricus meleagris*) и плоскошляпковым (*Agaricus placomyces*), у которых беловатая шляпка покрыта серо-коричневыми и черно-коричневыми чешуйками.

На юге больше всего травятся бледной поганкой (*Amanita phalloides*). Шампиньоны можно отличить по отсутствию вольвы (остатков общего покрывала), розоватым пластинкам и более плотному покрывалу. Чтобы не ошибиться, надо внимательно рассмотреть основание ножки: вольва может прятаться глубоко в подстилке или почве.



АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ

Наряду с саркосцифой австрийской, что открывает парад весенних грибов, наши сады украшает еще один яркий гриб, похожий на чашечку или блюдце. Это алеврия оранжевая (*Aleuria aurantia*). Ее также называют блюдцевиком оранжевым или розово-красным, пещицей оранжевой или чашечкой оранжевой. Растет она в более поздние сроки, чем саркосцифа: с июня по вторую декаду октября, а в чрезвычайно теплую осень до конца ноября. Алеврию следует искать среди травы и на гниющей древесине в смешанных и лиственных, в том числе буковых лесах, но чаще на голой влажной и песчаной почве: в хвойных лесах, вдоль дорог, в частности лесовозных, на глинистых лесных тропинках, на залежных землях и раскорчеванных участках, на лесных пожарах, на влажных лугах, в садах, по краям канав и на газонах. Порой можно обнаружить огромнейшие скопления этого гриба, особенно на просеках, грунтовых дорогах и пожарах.

Плодовые тела часто растут скученно, в диаметре достигают 5 и даже 10 см, а в высоту 3 см. Они сидячие, чашевидные или блюдцевидные, овальные, нередко неправильной формы, с подогнутым в молодости, а затем волнистым неровным краем, который часто трескается, ломкие, с ярко-оранжевым или ярко-оранжево-красным спороносным диском — издали похожи на кусочки апельсиновой кожуры. Стенки у них тонкие. Внешняя сторона с беловатым опушением покрыта крошечными беловатыми выступами, а потому нежно-бархатистая, всегда более светлая — белесая, иногда палевая. Чаша раскрывается и уплощается с возрастом.

НА ЗАМЕТКУ

Это съедобный гриб невысокого качества. Употребляется после предварительного отваривания в течение 10 минут, без отвара или сушеным. По мнению англичан, имеет мягкий вкус. В Западной Европе алеврию в сыром виде используют для украшения салатов, а также подслащенной или политой водкой либо киршвассером.

У некоторых экземпляров имеется короткая ложная ножка. Мякоть у алеврии тонкая, ломкая, восковидная, белая, серо-белая и палевая, с пресным вкусом или без особого вкуса, без особого запаха.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Имеются похожие на алеврию виды грибов. В сходных местах растет меластица волосковая (*Melastiza chateri*). Она мельче, красновато-оранжевой окраски, с очень короткими светло-коричневыми волосками по краю чаши. Другие виды рода алеврия имеют меньшие по размеру чаши и встречаются реже. В аналогичных местах могут расти и некоторые грибы из рода skutellinia, например несъедобная skutellinia щитовидная (*Scutellinia scutellata*) с чашей диаметром до 1 см и отчетливыми темно-коричневыми волосками по краю.



ПСАТИРЕЛЛА КАНДОЛЛЯ

В российских лесах и садах растёт великое множество незнакомых массовому грибнику, зачастую невзрачных пластинчатых грибов, которые народ без разбору величает поганочками. Оpoznать и запомнить их все — задача непосильная да и вообще сомнительная. Однако познакомиться с самыми распространёнными поганочками смысл есть, особенно если они порой оккупируют ваши сады или близлежащие дороги.

К их числу относится псатирелла Кандолля (*Psathyrella candolleana*), которую раньше называли хруплянка, ложноопенок или гифолома Кандолля. Растёт этот гриб с середины мая до середины октября в садах, парках и лесах, в кустарнике, у тропинок и дорог, на городских газонах, на почве и гниющей древесине лиственных пород, на пнях и вокруг них, гораздо реже на живых деревьях. Как правило, псатирелла высыпает большими семействами, но иногда почему-то проклевывается на больших площадях штучно, может расти пучками.

Шляпка псатиреллы достигает в диаметре 7 см. В юности она колокольчатая, затем становится плоско-выпуклой, с тупым бугорком, нередко с белыми хлопьями по тонкому краю (остатками покрывала), которые исчезают с возрастом. Шляпка гладкая, беловатая, желтоватая, буроватая и желто-коричневая, бугорок светло-коричневый, рыжий, буроватый. При высыхании быстро приобретает кремовый оттенок.

Пластинки у псатиреллы частые, узкие, приросшие к ножке. В юности они белые или серовато-белые, затем становятся грязно-розовыми, а по мере созревания спор превращаются в красно-коричневые и пур-

пурно-бурые со светлым краем и наконец фиолетовые и коричневые.

Ножка в длину достигает 9 см и в толщину 6 мм, ровная, слегка расширенная к основанию, внутри полая, ломкая, гладкая или шелковисто-волоконистая, белая или кремовая, иногда со слабым хлопьевидным налетом наверху. Кольцо на ножке отсутствует.

Мякоть у псатиреллы мягкая, хрупкая, особенно при высыхании, белая или белокоричневая, без осязательного запаха. У финских специалистов существует особое мнение: они считают, что мякоть может пахнуть и горчить — лучше это проверить сразу.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Гриб похож на более темную псатиреллу серо-бурую (*Psathyrella spadiceogrisea*), которая встречается вдоль лесных дорог с конца весны, а также на чешуйчатку раннюю (*Agrocybe praesox*), от которой отличается более высокой шляпкой, сочной мякотью и отсутствием кольца.



НА ЗАМЕТКУ

После 5–10 минут отваривания псатирелла идет в жаркое, хотя есть специалисты, которые побаиваются этого гриба. В принципе нет смысла рисковать, когда имеется много других съедобных видов. Но уж слишком обильны и сочны порой бывают псатиреллы, а других грибов в это время днем с огнем не сыскать. Волей-неволей задумаешься: а не освоить ли новый грибок, обогатив свое меню?

СВИНУХА ТОНКАЯ

Каждый год все до единого грибники по многу раз наталкивается на свинуху тонкую (*Paxillus involutus*). Этот гриб достаточно знаменит, чтобы иметь народные названия, такие как дунька, лошадиная губа или свиное ухо. По поводу съедобности свинухи тонкой множество грибников ломают копья уже три десятка лет. И сколько бы убойных аргументов ни приводили специалисты, доказывая, что свинуха смертельно опасна, тысячи людей упорно продолжают ее поедать, и немалая их часть почему-то не спешит помирать. Странная история, однако. В любом случае рассказать об этом грибе просто необходимо.

Свинуха тонкая растет с конца мая до конца ноября у древесных стволов, под кустами, реже на стволах деревьев. Ее можно найти во всех типах леса, у дорог, в огородах, садах и парках, на травянистых газонах ежегодно — чаще группами, а иногда и «ведьмиными кольцами».

Шляпка у свинухи достигает в диаметре 12 и даже 20 см. В юности она выпуклая с завернутым войлочным краем, в зрелости плоская, воронковидно-вдавленная, порой неправильной формы. У нее желто-буроватый, загнутый вниз, волосистый или прямой рубчатый, часто волнистый край. Шляпка сухая, слабовойлочная или бархатистая, в сырую погоду блестящая, липкая, желто-коричневая, охряно-коричневая или оливково-коричневая, при надавливании темнеет.

Пластинки у свинухи нисходящие по ножке, частые, желтые, желтовато-буроватые или охряно-коричневые (светлее шляпки), при надавливании или разрезе коричневеют.

Ножка в длину достигает 6 и даже 9 см, а в толщину 2 см. Она центральная или слабо эксцентрическая, растет ближе к краю шляпки, цилиндрическая, часто суженная книзу, гладкая или с войлочной поверхностью, охряно-оливковая или коричневатая (светлее шляпки). Мякоть у свинушки плотная, но с возрастом становится рыхлой, желтоватая и желтовато-коричневатая, на срезе темнеет.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Свинуха нередко бывает червивой — личинки тоже ошибаются и за милую душу грызут этот вредный гриб. Факт остается фактом: гриб вкусен, особенно в молодом возрасте. Издревле его варили, жарили, делали грибную икру и солили. В России есть области, где свинуха тонкая — главный товарный гриб. Например, на Средней Волге. И вот сорок лет назад этот «замечательный» грибочек в СССР официально запретили. Не зря: свинуха — что-то вроде револьвера в русской рулетке. Ее можно без видимого вреда есть годами и даже десятилетиями, а потом умереть в считанные дни. Или заработать неприятности совсем скоро. Или прожить жизнь, регулярно поедая и нахваливая свинуху, и так и не помереть от отравления. Слишком многое тут зависит от индивидуальных свойств организма. При многократном употреблении гриба в организме человека накапливаются специфические антитела, которые разрушают эритроциты. Кроме того, считается, что свинуха может в огромных количествах накапливать радиоактивные изотопы цезия и тяжелые металлы. Вдобавок отмечены случаи, когда после употребления вместе со свинухой алкоголя возникали крайне неприятные галлюцинации.



СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ

Великое множество сыроежек растет в наших лесах, на городских улицах, в садах и парках. Почти все они съедобные и, за редким исключением, не очень отличаются по вкусу. Рассказать обо всех нереально. Поэтому я выбрал всего два вида: самую человеколюбивую сыроежку выцветающую и самую вкусную сыроежку зеленую.

Сыроежка выцветающая (*Russula pulhella*), или красивенькая, буйно произрастает на северо-западе России (в южных районах реже). Ее можно найти с середины июня по первую декаду октября во влажных сосновых, смешанных, березовых и широколиственных лесах, вдоль дорог и рядом с человеческим жильем.

Шляпка этой сыроежки достигает в диаметре 9 см, в юности полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, в старости вдавленная, часто с волнистым, рубчатым, нередко растрескавшимся краем. Она гладкая, клейкая, неровно окрашенная — буровато-розовая, серо-розово-беловато-зеленоватая, нередко красноватая по краю. Кожица снимается только по краю. Пластинки частые, узкие, приросшие или коротко нисходящие по ножке, в юности белые, затем желтоватые, кремовые или сероватые.

Ножка достигает в длину 6 см и в толщину 3 см, цилиндрическая, губчатая или сплошная, продольно-волокнистая, беловатая или сероватая, в основании часто желто-буроватая, в старости приобретает лиловато-сероватый оттенок. Мякоть шляпки плотная, ломкая, беловатая или сероватая, едкая, со слабым фруктовым запахом или без особого запаха.



НА ЗАМЕТКУ

Если сыроежка выцветающая считается не очень вкусным грибом, то ее зеленая подружка пользуется отличной репутацией. Обе лучше варить 15 минут для удаления мифической горечи. Однако некоторые любители сыроежек с презрением отнесутся к вашему жаркому, если оно приготовлено из вываренных сыроежек. Сыроежки жарят или солят. А кто-то и вовсе любит сыроежечный суп.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

Сыроежку зеленую (*Russula aeruginea*) называют еще бледно-зеленой и синевато-зеленой. Далеко не всегда она бывает именно зеленой: очень часто оказывается серой, зелено-оливковой и желто-зеленой, а в жару или холод быстро выцветает до беловатой — попробуй опознай! Растет она с середины июня по вторую декаду октября в траве, во мху, на опушках, тропинках в лиственных лесах и борах с примесью березы, на песчаных почвах, реже в садах и парках, ежегодно.

Шляпка у сыроежки зеленой достигает в диаметре 10 см. В юности она полушаровидная, затем выпукло-распростертая и вдавленная. Она клейкая, с тонким, гладким в юности, затем слаборубчатым краем, с более темной, оливковой или буро-зеленой, серединой. Выцветает по краю до серовато-зеленоватой или грязно-белой. Кожица легко снимается на $\frac{2}{3}$ радиуса шляпки. Пластинки сыроежки частые, приросшие к ножке, белые, затем желтоватые или кремово-желтоватые, иногда с ржавыми пятнами.

Ножка достигает в длину 5 и даже 7 см, в толщину 3 см. Она цилиндрическая или суженная к основанию, в юности плотная, затем губчатая, гладкая или морщинистая, белая, иногда со ржавыми пятнышками в основании. Мякоть в шляпке плотная, в ножке рыхлая, ломкая, белая, при надавливании буреет, без особого запаха, неедкая или с горьковатым вкусом.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

На юге России иногда путают молоденькую зеленую сыроежку с зеленой формой бледной поганки. Сыроежку легко отличить по белой ножке, отсутствию вольвы и кольца.



ГРИБ ЖЕЛЧНЫЙ

Нет, все-таки никак нельзя ограничивать изучение российских грибов только съедобными видами — такая ограниченность может выйти боком. Вот, например, всем хорошо известный желчный гриб (*Tylopilus felleus*)... Да, он на слуху у миллионов грибников, попал в грибные популярные книги, но это не мешает тысячам новичков собирать его корзинами, а потом проклинать все на свете.

Гриб желчный имеет весьма характерные народные названия: горчак и ложный белый гриб. Он относится к числу массовых и довольно симпатичных по внешнему виду трубчатых грибов. Растет с конца июня до конца сентября в хвойных, смешанных и лиственных лесах, на кислой почве, около пней и стволов, иногда на гнилой древесине и на корневой шейке живых замшелых деревьев, часто, ежегодно.

Шляпка желчного гриба достигает в диаметре 10 и даже 15 см. В юности она выпуклая и даже полушаровидная, с возрастом становится подушковидной. Шляпка сухая, в юности слабоопушенная, позднее гладкая. Она серо-охряная, буро-желтоватая, желто-коричневатая до каштаново-коричне-

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Желчный гриб имеет отдаленное сходство с белым грибом и подберезовиком, иногда растет в тех же местах. От белого гриба отличается более светлой, сероватой, как правило, шляпкой и отсутствием приятного грибного запаха. Среди всех популярных трубчатых грибов он выделяется особенным темным, сетчатым рисунком на ножке, розоватым трубчатым слоем, розовеющей на срезе мякотью и, самое главное, горьким, желчным вкусом — можно лизнуть срез мякоти. Гриб несъедобен именно из-за горького вкуса. Всего один попавший на сковородку желчный гриб напрочь загубит все жаркое. Специалисты хором уверяют, что эту горечь не удастся извести никакими способами — ни вымачиванием, ни солением, ни вывариванием. Не могу согласиться, что от горечи категорически нельзя избавиться. Мой друг Олег Чистовский (писатель-натуралист и грибник) трое суток упорно вымачивал желчные грибы, регулярно меняя воду. И в конце концов горечь была-таки изгнана. Вот только после этих процедур никакого вкуса в грибе не осталось и в помине.

вой. Трубочки длиной до 2,5 см приросли к ножке. Бахтарма (трубчатый слой) в юности белая, с возрастом розовеет, постепенно становясь грязно-розовой. От прикосновения она слабо краснеет.

Ножка достигает в длину 7 и даже 10 см, а толщиной 3 см. Она толстая, булавовидная, ощутимо расширенная к основанию, желтовато-охряная, внизу более темная, с ядовито-желто-бурым и коричнево-бурым сетчатым рисунком или бурыми волокнистыми чешуйками.

Мякоть у желчного гриба мясистая, упругая или мягкая, белая или кремовая, без ощутимого запаха или с неприятным запахом, с горьким вкусом или жгучим послевкусием, на срезе слабо розовеет. Гриб практически не бывает червивым.



ГРИБЫ СТРАДНОЙ ПОРЫ

Вот мы и добрались до страдной поры — до тех двух месяцев, когда чаще всего идет слой или несколько слоев самых популярных и вкусных грибов. Именно в августе и сентябре ходят в лес большинство российских грибников и на урожайных местах то и дело сталкиваются лбами непримиримые конкуренты. Но пока в лесу выясняют отношения крутые грибники, на вашем садовом участке можно без спешки и чужих жадных взглядов собрать немало вполне съедобных, а то и вовсе замечательных видов.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Ложноопенок кирпично-красный (*Hypholoma sublateritium*) относится к числу грибов-красавцев. Растет он с июля до декабря, а в аномально теплые зимы и в декабре-январе в лиственных, широколиственных и смешанных лесах на гниющей древесине березы, дуба и бука, а также в хвойных лесах, на пнях и около них, большими группами, в том числе пучками, ежегодно.

Шляпка ложноопенка достигает в диаметре 10 см, хотя, как правило, она меньше. В юности шляпка полушаровидная или округло-выпуклая, снизу закрыта беловатым покрывалом, в зрелости полураспростертая с белыми повисающими хлопьями по краю (остатками покрывала), к старости становится выпуклой или выпукло-распростертой, с завернутым или опущенным краем. Она матовая, розовато-желто-оранжеватая, красно-оранжевая, красно-бурая, кирпично-красная, красновато-коричневая с более светлым, желтоватым, розовым или оливково-желтоватым краем и с более темным центром, иногда с красно-коричневыми пятнами.

Пластинки частые, приросшие к ножке или выемчатые, в юности беловато-серые, грязно-желтые или желтовато-коричневатые, в зрелости серо-желто-оливковые, позднее — оливково-бурые иногда с фиолетовым оттенком.

Ножка у ложноопенка достигает в длину 10 см, в толщину 1,5 см, суженная к основанию или реже цилиндрическая, часто изогнутая, плотная, вертикально-волокнистая, иногда с волокнистыми остатками покрывала. Внутри она сначала сплошная, затем полая, сверху она желтоватая, внизу буроватая, красновато-коричневая или ржаво-бурая. Мякоть плотная, в шляпке желтоватая, в ножке желто-бурая или красноватая, с приятным запахом или без особого запаха, с горьковатым вкусом.

НА ЗАМЕТКУ

Молодые ложноопята без нижней части ножек жарят, солят и маринуют. Их отваривают в течение 25 минут, затем хорошенько промывают в проточной воде. Как вариант: можно варить грибы 2 или 3 раза по 5 минут, после каждого отваривания промыть и отжать, а потом доварить оставшиеся до нормы минуты.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Перепутать ложноопенок кирпично-красный с серопластинчатым братцем ничуть не страшно. Тот вполне съедобен и более вкусен. Не стоит путать его с несъедобным ложноопенком серно-желтым, у которого неприятный запах в зрелости, пластинки с зеленоватым или оливковым отливом и серно-желтая мякоть.

Съедобность же самого кирпично-красного ложноопенка вызывает вопросы. Существуют специалисты, которые уверены, что есть его нельзя из-за горечи. Однако немало российских областей и зарубежных стран Европы и Северной Америки уважают этот красивый гриб. Рисковать жизнью, конечно, не стоит, но тут ей ничто не угрожает. Проще простого проверить гриб на вкус и, если он горчит, закрыть тему раз и навсегда.



ГРИБ ПОЛЬСКИЙ

Гриб польский (*Xerocomus badius*) получил свое название из-за некогда массового экспорта этого гриба из Польши на Запад. А еще его называют в народе каштановым моховиком, панским и коричневым грибом. Это один из самых распространенных и вкусных трубчатых видов. Растет польский гриб на кислых почвах под березами, ольхой, дубами, каштанами и буками и в хвойных лесах на песчаных почвах, под молодыми деревьями, на подстилке и во мху, ежегодно с июня (на северо-западе с июля) по середину ноября (в аномальное тепло по начало декабря).

Шляпка польского гриба достигает в диаметре 12 и даже 20 см. В юности она округло-выпуклая или полушаровидная, в зрелости выпуклая, плосковыпуклая или подушковидная, в старости плоская. Шляпка красновато-коричневая, буровато-коричневая, каштановая, шоколадно-коричневая, оливково-коричневая и темно-коричневая (во время дождя темнее), изредка даже черно-коричневая; с ровным, у молодых грибов подогнутым, у зрелых с поднятым краем. Кожица шляпки гладкая, сухая, бархатистая, в мокрую погоду блестящая; не снимается.

Трубчатый слой у молодых грибов беловатый, позже желтеет, а у совсем старых грибов становится зеленовато-желтым и желтовато-оливковым. При надавливании на желтоватую трубчатую поверхность появляются синеватые, сине-зеленые, голубоватые или даже буровато-коричневые пятна. Это отличительный признак польского гриба.

Ножка польского гриба достигает в длину 12 и даже 14 см, в толщину 4 см. Она плотная, внутри сплошная, цилиндрическая, с заостренным основанием или слегка вздутая, нередко изогнутая, волокнистая или гладкая, реже волокнисто-тонкочешуйчатая. Ножка желтая, желтовато-буроватая, буроватая, желто-коричневая или коричневая (светлее шляпки), вверху и у основания более светлая — желтоватая, белая или палевая, без сетчатого рисунка, зато продольно-штриховатая, в средней части с полосами цвета шляпки — красно-коричневыми во-

локнами. При надавливании синеет, затем буреет.

Мякоть плотная, мясистая, с приятным фруктовым или грибным запахом и сладковатым вкусом либо без особого запаха и вкуса. Она беловатая или желтоватая, под кожей шляпки коричневатая; на срезе слегка синеет, затем буреет, а в конце концов опять белеет. В юности очень твердая, затем становится мягче.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Неопытные грибники почему-то путают польский гриб с белым грибом, хотя отличия очевидны: у белого гриба бочковидная, более светлая ножка, выпуклая сеточка на ножке, а главное — мякоть не синеет. По сходным признакам польский гриб отличается от несъедобного желчного гриба. Гораздо больше похож на грибы из рода моховик: на моховик пестрый (*Xerocomus chrysenteron*) с растрескивающейся с возрастом желтовато-коричневой шляпкой, у которой обнажается красно-розовая ткань, и моховик коричневый (*Xerocomus spadiceus*) с желто-, красновато- или темно-коричневой или темно-бурой шляпкой диаметром до 10 см (в трещинах видна сухая беловато-желтая ткань), с полосатой, волокнисто-хлопьевидной, мучнистой, беловато-желтоватой или желтой, затем темнеющей ножкой, с нежной красной или грубой светло-коричневой сеткой поверху и розовато-коричневой в основании.

НА ЗАМЕТКУ

Это популярный и вкусный съедобный гриб, особенно поздней осенью, когда со сцены сходят другие болевые. Сине-голубая окраска белой мякоти исчезает при приготовлении. Используется разнообразно: свежим в супах и жарком после варки в течение 15 минут, соленным и маринованным, сушеным (обретает приятный светло-желтый цвет) и замороженным. В былые времена недобросовестные торговцы пытались выдавать сушеный польский гриб за белый.



ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

На почве садов, дорожных обочин и городских газонов растет немало грибов. Теоретически среди них могут оказаться знаменитые трюфели, но гораздо чаще из земли выпирают несъедобные грибы, о которых мало что знают даже опытные грибники. По крайней мере, я хорошо знаю людей, которые отравились, поев «земляных грибов». В детских журналах советской поры была такая рубрика: «За сто шагов узнай врагов». Мы должны узнать опасные грибы хотя бы за один шаг. Этого вполне хватит.

Ложнодождевик обыкновенный (*Scloderma citrinum*) еще называют ложнодождевиком лимонно-желтым или оранжевым, а также склеродермой обыкновенной или оранжевой. Растет он с начала июля по октябрь в светлых лиственных лесах, в молодых посадках, в редкотравье, на голой песчаной и глинистой почве, на полянах, на обочинах дорог, на травянистых газонах, в садах и парках; группами, порой большими, ежегодно. Этот гриб легко переносит долгую засуху.

Плодовое тело у ложнодождевика достигает в диаметре 5 и даже 12 см. Оно клубневидное, яйцевидное или шаровидно-уплощенное, без ложной ножки, иногда с тонким корневым отростком, с твердой, однослойной, толстой, плотнокожистой, бородавчатой, часто трещиноватой оболочкой желтоватого, желто-охряного или охряно-коричневого цвета; в местах прикосновения краснеет. Толщина оболочки с коричневыми или желто-охряными чешуйками достигает 5 мм.

Мякоть (глеба) у ложнодождевика очень плотная, при полном созревании распадается на оливково-черные споры и серовато-желтые стерильные участки. Она беловатая или желтовато-беловатая, с возрастом быстро темнеет, начиная с середины, от оливково-серой до фиолетово-черной, с оливковым оттенком и беловатыми прожилками. Имеет как бы мраморный рисунок и этим принципиально отличается от настоящих дождевиков. Иногда в молодом возрасте имеет выраженный пряный запах или запах сырого картофеля, а вкус у ложнодождевика нейтральный.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Несмотря на то что в некоторых странах Европы молодые грибы отваривают в течение 25 минут и после срезания толстой кожицы используют для придания пище пряного аромата, а порой и вовсе считают ложнодождевики заменителями деликатесных трюфелей, я категорически не советую их есть. Ложнодождевики в большом количестве могут вызвать головокружение, боли в желудке, рвоту и понос.



БЕЛЯНКА

Чаще других млечников около человеческого жилья растет приземистая и неяркая белянка (*Lactarius pubescens*). Ее еще называют волнушкой белой, белянкой пушистой и груздем пушистым. Она растет с конца июня по середину октября в лиственных, смешанных и реже во влажных сосновых лесах с примесью березы, в сырых низинах среди мхов, на полянах и в кустарнике, на лугах, по обочинам дорог, на травянистых газонах в городах и садах, на железнодорожных насыпях; группами.

Шляпка у белянки достигает в диаметре 6 и даже 9 см. В юности она выпуклая, опушенная с завернутым или загнутым, слабо опушенным краем, в зрелости распростерто-выпуклая, слегка вдавленная и даже воронкообразная, в середине почти гладкая. Сначала она сухая или слизистая, беловатая или кремовая, с желтоватой или палевой серединой, которая размыта пятнами без отчетливых зон. Пластинки частые, узкие, иногда вильчатые, приросшие к ножке или слабо нисходящие по ней; беловатые, желтоватые, палевые или кремовые.

Ножка у белянки длиной до 5 и толщиной до 2 см, цилиндрическая или слегка суженная внизу, ломкая, в юности гладкая, внутри губчатая, с возрастом становится ячеистой и даже полой. Она розоватая, кремовая или палевая. Мякоть беловатая или розоватая, мягкая, затем рыхлая, в ножке хрупкая, с острым вкусом и приятным грибным запахом. Млечный сок обильный, горький, белый, цвет на воздухе не меняет.

НА ЗАМЕТКУ

Белянку и черный груздь солят со специями, предварительно отварив или вымочив. В засолке белянка слегка темнеет, а черный груздь приобретает характерный лилово-темно-красный или фиолетово-бордовый цвет. Перед засолом верхний слой черной шляпки лучше соскоблить.



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Этот гриб предпочитает еловые, включая темные и очень старые, а также березовые леса, моховые кочки на краю болот и лесные дороги, вырубки, края ям и канав, но его не раз находили в парках и садах, например вокруг поленницы и скамейки. Груздь черный (*Lactarius necator*) широко известен; в народе его называют чернушкой, чернышом, дулянкой черной и цыганом. Растет с начала июля по середину ноября во мху, на подстилке, в траве; порой большими группами, особенно обильно на севере России.

Шляпка груздя достигает в диаметре 15 и даже 20 см. В юности она выпуклая или плоско-выпуклая, толстая, с завернутым вниз пушисто-войлочным, бархатистым краем, в зрелости распростертая или слабо вдавленная, с опущенным краем, затем и вовсе воронковидная. Она плотная, во влажную погоду слизисто-клейкая, в сухую слегка войлочная; оливково-коричневая и оливково-черная с сероватыми краями или желто-бурая с темно-бурой или черноватой серединой. Иногда на шляпке бывают темные концентрические зоны; у молодых грибов поля желто-зеленые. Пластинки тонкие и узкие, частые, иногда вильчатые (разветвленные), приросшие к ножке или слабо нисходящие по ней. В юности они беловатые, в зрелости соломенно-желтые или желтовато-охряные, порой с зеленоватым оттенком. Во влажную погоду края пластинок бывают покрыты каплями воды, в сухую оливково-коричневыми или темно-бурыми пятнами.

Ножка груздя достигает в длину 6 и даже 8 см, в толщину 3 см. Она коренастая, цилиндрическая, нередко суженная книзу, гладкая, слизистая, в юности сплошная, в зрелости ячеистая и даже полая, снаружи иногда имеет углубления. Ее поверхность сверху светлее шляпки — там расположена светло-оливковая или желтоватая зона. Мякоть плотная, ломкая, белая, на изломе или срезе буреет или сереет. Млечный сок обильный, белый, горький и очень едкий.



МУХОМОР КРАСНЫЙ

Этот красивейший гриб можно встретить и под елками в лесной чаще, и в траве у порога вашего дома. Наряду с белым грибом красный мухомор считается символом русских грибов — эталоном грибной красоты. Его ярко-красная с белоснежными пятнами шляпка издали привлекает внимание любого грибника. Одни восхищаются этим совершенным творением природы, другие пинают в бессильной злобе — ведь не подошвик же и не белый!

Мухомор красный (*Amanita muscaria*) растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах под березой, буком и лещиной, сосной и лиственницей, на неплодородных почвах, иногда даже на песчаных, часто и обильно, порой большими группами; с июня до середины ноября.

Шляпка мухомора достигает в диаметре 15 и даже 20 см, а толщины до 5 см. В юности она почти круглая, затем становится конусовидной, зонтообразной, в зрелости распростерто-выпуклой, в старости плоско-выпуклой, плоской и даже слегка вогнутой. Шляпка ярко-красная до темно-красной, оранжево-красная, оранжевая и даже оранжево-желтая, порой — пятнами или разводами. Поверхность шляпки усеяна многочисленными беловатыми или бледно-желтоватыми бородавками диаметром до 1 см, которые могут быть смыты сильным дождем.

Пластинки свободные (не соприкасаются с ножкой), частые, неравной длины, белые, в старости желтеют. Кольцо у мухомора гладкое или чуть полосатое, повисающее, белое, изредка желтоватое.

Ножка мухомора достигает в длину 20 и даже 25 см, в толщину 3,5 см. Она цилиндрическая, в основании имеет толстый клубень, сросшийся с вольвой. Основание ножки покрыто белыми бородавками в несколько рядов. В юности ножка плотная, потом становится полой. Она белая или блестяще-белая с желтыми пятнами, голая, с белым или желтоватым кольцом на верхней трети.

Мякоть у мухомора белая, под кожицей шляпки желтоватая, мягкая, без запаха, со слабым вкусом картофеля.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Мухоморы красные — слабоядовитые грибы, которые поражают центральную нервную систему, хотя ими с великим удовольствием питались герои Чехова, и не они одни. Симптомы отравления проявляются через промежуток времени от 30 минут до 2 часов и продолжаются 3–4 часа. Это тошнота, рвота, боль в животе и учащенное сердцебиение. У человека сужаются зрачки, обильно текут пот, слюна и потоки слез. При большой дозе мухоморов начинается понос, резкая слабость, падает артериальное давление, нарушается сердечный ритм. Это может длиться 2–3 дня. При особо тяжелой форме отравления возможны судороги, кома и смерть. Но для этого надо съесть 4 кг мухоморов — по-моему, человек не слон и не бегемот, чтобы так объедаться.

Красный мухомор добавляют не только как проверенный галлюциноген в пищу для берсеркеров, но и используют в качестве средства для борьбы с насекомыми, а также для лечения ревматизма и радикулита в виде мазей и настоев.



ФЕОЛЕПИОТА ЗОЛОТИСТАЯ

Этот огромный съедобный гриб встречается не очень часто, зато уж, если решил вырасти, может напасть целыми ордами да еще у самого жилья, на соседней свалке, на откосе канавы или на краю садоводства. Он настолько красив и необычен по форме и фактуре, что после первой же встречи запомнится вам на всю жизнь.

Феолепиоту золотистую (*Phaeolepiota aurea*) иначе называют бурочешуйницей золотистой, чешуйчаткой травяной, зонтиком золотистым, золотым грибом или горчишником. Растет она с августа по октябрь в редких лиственных и хвойных лесах и парках, на полянах и опушках, на обочинах дорог и просеках, в траве, крапиве, в кустарниках, на богатой почве, группами.

Шляпка у феолепиоты достигает в диаметре 20 и даже 25 см, в юности она полушаровидная или коническая, с плотным серо-желтым, серо-охряным, охряным или оранжево-сероватым покрывалом, в зрелости плоско-распростертая и даже распростерто-выдавленная (неправильной формы), порой с небольшим бугорком, иногда с опущенным краем, матовая, зернистая, иногда с небольшими беловатыми бахромчатыми обрывками покрывала по краю. Шляпка яркая, часто с более темной серединой, золотисто-желтая, охряно-желтая, охряная или оранжевая со светлым краем.

Пластинки частые, относительно тонкие, приросшие к ножке или почти свободные. В юности они белые, бледно-охряные или желтоватые, закрытые пленчатым покрывалом, а в зрелости, обнажаясь, становятся охряно-коричневыми, желто-коричневыми, ржавыми и красновато-коричневыми.

Ножка у феолепиоты вырастает в длину до 10 и даже 25 см, в толщину до 5 см. Она, как правило, прямая, но бывает и изогнутой, цилиндрическая или, что бывает чаще, расширяется к основанию. В зрелости и старости может ощутимо расширяться под самой шляпкой. Над кольцом под пластинками ножка светло-желтая, покрыта мелкими белыми хлопьями, которые могут находиться и ниже, под кольцом она матовая, гладкая, желто-ох-

ряная, золотисто-желтая, серовато-желтоватая, иногда с продольными морщинами. Наверху она бывает одноцветной со шляпкой, а ниже светлее, вплоть до бело-розоватой.

Кольцо широкое, расширяющееся, пленчатое, сверху иногда беловатое с ржавым налетом или охряное, снизу радиально-морщинистое, охряное или охряно-коричневое, с мучнистым налетом.

Мякоть плотная, мясистая, белая или желтоватая, на изломе желтеющая, с мягким вкусом, с приятным запахом или без особого запаха.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Феолепиота слегка похожа на ядовитый гимнопил Юноны, или огневку яркую (*Gymnopilus junonius*). Этот гриб меньше размером, растет пучками на гниющей, в том числе погребенной в землю древесине, имеет прикрепленные зубцом пластинки и шляпку с радиальными полосками.

НА ЗАМЕТКУ

Феолепиоту следует тщательно отмыть от яркого и сильно пачкающего спорового порошка темно-желтого, оранжево-красноватого или охристо-коричневого цвета, затем отварить, а уже потом отправить в суп и жаркое.



ГРИБЫ ПОЗДНЕЙ ОСЕНИ И ЗИМЫ

С наступлением октября грибная жизнь в лесу вовсе не заканчивается, просто меняется видовой набор любезных нашему сердцу грибов. А некоторые только по холодку и решают пойти в рост. Даже первые снегопады не могут остановить слой вешенок и опят, рядовок и мухоморов, польских грибов и осенних строчков. Пока не ударят настоящие морозы, грибы будут мужественно и стойко бороться с ночными заморозками и ледяным дождем. И если поздние грибы все же перестанут расти, они могут неделями оставаться яркими, сочными и съедобными, терпеливо ожидая запоздалого грибника.

В России есть несколько территорий с относительно мягким климатом, где грибы растут даже зимой. А в аномально теплую зиму может возникнуть ощущение, что осень у нас растянулась на 4–5 месяцев и белый снег придуман какими-то шутниками.

Гораздо меньше наземных грибов страдают от ноябрьской и декабрьской непогоды грибы древесные. Мой добрый совет грибникам: после первого снежка почаще задирайте голову — грибное счастье светит вам с веток и стволов. Впрочем, о пнях, корневищах и валеже забывать тоже не стоит.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ

Строчок осенний (*Helvella infula*) еще называют лопастником осенним, строчком рогатым, гиromитрой неприкосновенной и смаржком. Это весьма своеобразный, по-своему красивый гриб, который трудно спутать с каким-нибудь другим осенним видом.

Растет он обычно с конца августа до конца октября, хотя крайне редко во влажное и прохладное лето первые семейства могут появиться еще в июле. Строчок предпочитает расти в хвойных и смешанных лесах, на почве и гниющей древесине, во влажных местах, на опушках, на кострищах, на вырубках, рядом с поваленными стволами и на поросших мхом бревнах; небольшими группами. Однако изредка строчки могут высыпать сотнями на маленьком пятнышке, правда, в этом случае они вряд ли вырастут до крупных размеров.

Шляпка может достигать 5 и даже 10 см в ширину и высоту. Она складчатой формы, коричневая, с возрастом становится коричневато-черноватой, с бархатистой поверхностью. Форма у шляпки роговиднo-седловидная в виде двух, трех или четырех сросшихся рогов, краями шляпка сростается с ножкой. Она полая внутри, светло-бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая или коричнево-розовая.

Ножка у строчка достигает в длину 10 см, а в ширину 1,5 и даже 4 см. Она полая, часто сплюснутая с боков, продольно-бороздчатая, часто изогнутая, цвет может меняться от беловатого до розовато-каштанового, светло-бурого и коричневато-сероватого. Мякоть хрупкая, хрящевидная, тонкая, беловатая, напоминает воск, без особого запаха, очень схожа с мякотью родственных видов, например строчка обыкновенного, который растет ранней весной.

НА ЗАМЕТКУ

Строчок осенний не очень вкусен. В сыром виде он ядовит, потому надо строго соблюдать правила приготовления: перед жаркой его следует варить 15 минут, а отвар слить. И еще один совет: не стоит есть этот строчок очень часто и помногу — могут возникнуть проблемы со здоровьем.



ВЕШЕНКА ПОЗДНЯЯ

Поздней осенью в лесах и садах можно найти немало грибов, но в товарных количествах растут единичные виды. Среди них славные древесные грибы — зимний опенок и поздняя вешенка (*Panellus serotinus*). Об опенке расскажу позже.

Вешенка поздняя иначе называется вешенкой осенней или ольховой, панеллюсом поздним и свинухой ивовой. Этот урожайный вид растет с последней декады сентября до установления постоянного снежного покрова и сильных морозов, то есть по ноябрь, декабрь или январь (а оттаявшие или замороженные порой можно собирать аж до середины марта) в лиственных и смешанных лесах, на живых деревьях, пнях и валежнике ольхи, ивы, тополя, березы, дуба, осины и других лиственных пород, группами (порой большими), ежегодно.

Шляпка у вешенки достигает в диаметре 8 и даже 15 см. Она боковая, лопастевидная, языковидная или уховидная, мясистая, сплошная, в юности с загнутым краем, в зрелости с прямым, тонким, иногда неровным краем. Она мелко опушенная, слабо слизистая, в дождь блестящая. Цвет шляпки приобретает самые разнообразные оттенки: чаще она серо-буро-оливковая, оливково-желтая, сине-зелено-коричневая и серовато-бурая, иногда грязно-зеленоватая, серая или коричневая, с лиловым оттенком или желтовато-зелеными светлыми пятнами, от мороза может приобретать темно-желтый или красноватый оттенок.

Пластинки частые, неравной длины, приросшие к ножке или нисходящие, беловатые, желтоватые, кремовые, бледно-охряные, желто-охряные и серовато-охряные, с возрастом становятся охряными, грязно-серовато-бурыми или охряно-бурыми с неровным краем.

Ножка у вешенки вырастает в длину до 3 см и в толщину до 4 см. Она цилиндрическая, короткая (иногда почти отсутствует), изогнутая, боковая, мелкочешуйчатая или опушенная, охряная, зеленовато-коричневая, желтовато-буроватая или желто-коричневатая, наверху окрашена темнее.

Мякоть плотная или рыхлая, мясистая, водянистая в сырую погоду, беловатая или желтоватая, с возрастом становится жесткой и резинистой.

НА ЗАМЕТКУ

Вешенку позднюю лучше собирать в молодом возрасте, жарить, делать суп и солить после отваривания в течение 25 минут. В зрелости она становится жестковатой. Тогда с нее нужно счищать толстую скользкую кожу и тушить подольше. После морозов вешенка теряет часть вкусовых качеств, но зачастую остается вполне съедобной. Это настоящий зимний гриб. Очень важно не наестся закисших грибов. Если морозы раз за разом чередуются с оттепелями, вешенка может умереть, но в замороженном состоянии выглядеть вполне прилично. Несъедобный гриб определяется по склизкой шляпке, плесени на пластинках и винному запаху, который появляется при разморозке.



НА СВОЙ СТРАХ И РИСК

Итак, я рассказал о многих видах дикорастущих грибов, что наиболее часто встречаются в российских садах и около них. Насколько мне известно, большинство этих грибов до сих пор не пытались выращивать «в неволе». Но это не значит, что такие попытки не будут предприняты в будущем. И, быть может, именно вы станете первопроходцами в столь нелегком деле.

Теперь пришло время поговорить о других «диких» грибах, то есть о — самых ценных или наиболее популярных видах. Именно они, белые грибы и рыжики, подосиновики и маслята, десятилетиями не дают покоя грибникам, заставляя в каждом новом поколении снова и снова пытаться вырастить их в своем саду или соседнем лесу. Еще две тысячи лет назад были предприняты первые попытки разводить белые грибы, но до сих пор не разработана общепризнанная успешная технология. Все в ваших руках!

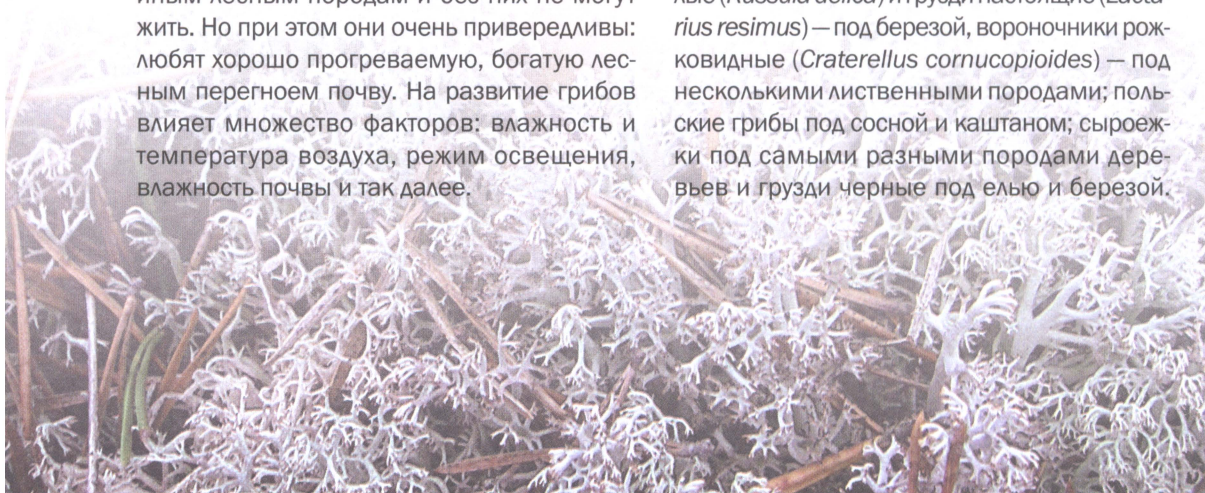
Все описанные в этой главе виды грибов микоризные. Другими словами, они образуют микоризу (или грибокорень) с определенными породами деревьев и годами живут с ними в прочном симбиозе. Грибы получают от дерева органику: углеводы в виде древесного сока с сахарами, аминокислоты, некоторые витамины, ростовые и другие нужные им вещества. Дерево же извлекает с помощью микоризы азотистые продукты, минеральные вещества, фосфор и калий, и воду. Грибы прикипают душой к тем или иным лесным породам и без них не могут жить. Но при этом они очень привередливы: любят хорошо прогреваемую, богатую лесным перегноем почву. На развитие грибов влияет множество факторов: влажность и температура воздуха, режим освещения, влажность почвы и так далее.

Без любимых древесных пород микоризные грибы вообще не плодоносят. В свою очередь, деревья зачастую хиреют и недужат без своих грибных братьев. Так сеянцы лиственницы и сосны, не имеющие микоризы, на бедной питательными веществами почве просто-напросто гибнут. И наоборот, в тесном содружестве с грибами они успешно развиваются в этих же самых местах.

Дерево-хозяин стимулирует рост мицелия (грибницы), только если ему не хватает минеральных веществ, получаемых из почвы. Поэтому белые грибы скорее появятся на бедной песчаной почве, чем на плодородной. Возникает вопрос, как же заставить лесные грибы расти в саду? Путь один — искусственно подсеять грибницу к их зеленым партнерам.

Выращивание микоризных грибов возможно лишь вне помещений и под деревьями-микоризообразователями. Главное — сохранить неразрывную пару гриб — дерево, без которой невозможно полноценное развитие грибной культуры. А значит, необходимо создать благоприятные условия, близкие к тем, в которых эти грибы существуют в дикой природе. Для этого, как минимум, необходимо присутствие в вашем саду соответствующих пород деревьев — березы, осины, сосны, ели, лиственницы и так далее.

Кроме культивирования ценных и популярных микоризных грибов, грибководы неоднократно пытались вырастить в саду лисички желтые (*Cantharellus cibarius*), подгруздки белые (*Russula delica*) и грузди настоящие (*Lactarius resimus*) — под березой, ворончички рожковидные (*Craterellus cornucopioides*) — под несколькими лиственными породами; польские грибы под сосной и каштаном; сыроежки под самыми разными породами деревьев и грузди черные под елью и березой.



БЕЛЫЙ ГРИБ

Самый главный трубчатый гриб русского леса — белый гриб (*Boletus edulis*), иначе его называют боровиком или коровкой. Растет он с начала июня до конца октября в лиственных, хвойных и смешанных лесах, в парках и садах, у тропинок и заброшенных дорог, на опушках, по откосам канав, в старых блиндажах и окопах, иногда в зарослях кустарника, после засухи во мху вдоль болот и на осушенных болотах, но не в самых сырых местах (под березами, соснами, елями и дубами); одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка у белого гриба достигает в диаметре 10 и даже 30 см. В юности она округлая, полушаровидная, в зрелости подушковидная, в старости может выпрямляться до распростерто-выпуклой, распростертой и вдавленной. Шляпка гладкая, в сухую погоду иногда морщинистая, чаще матовая, в дождь блестящая, чуть слизистая. Край шляпки кожистый, нередко остроугольный. Цвет шляпки зависит от времени года, влажности и температуры, а также от пород деревьев, рядом с которыми произрастает и образует микоризу гриб: серо-охряный, серо-бурый, охряно-бурый, бурый, каштановый, каштаново-коричневый, буро-коричневый и темно-коричневый, светлее к краю. Окраска часто бывает неравномерной, шляпка может покрываться разноцветными или белыми размытыми пятнами, а поздней осенью выцветать до беловатого, серо-мраморного и зеленоватого цвета. Молодые грибы, выросшие под палой листвой или под березой,



могут быть неокрашенными и иметь совершенно белую шляпку.

Трубчатый слой мелкопористый, состоящий из свободных, глубоко выемчатых или приросших к ножке трубочек длиной до 4 см. В юности он белый, в зрелости — желтый или желто-зеленоватый, в старости желто-зеленый или оливково-желтый, коричневеющий.

Ножка у белого гриба вырастает в длину до 10 и даже 20 см, в толщину до 5 и даже 10 см. В юности она толстая, клубневидная, в зрелости удлинняется, становясь булавовидной или расширенной к основанию. Она цельная, гладкая, иногда морщинистая, белая, охряная, буроватая или коричневатая, со светлым сетчатым рисунком, который особенно заметен в верхней части ножки.

Мякоть мясистая, плотная, белая, с приятным грибным запахом или почти без запаха и с ореховым вкусом. Цвет на изломе не меняет.

БОРОВИК

Боровик, или белый гриб сосновый (*Boletus pinicola*), растет на песчаных почвах, в зеленом и белом мху, в траве в сосновых борах и в смешанных с сосной лесах с середины мая при теплой и влажной весне по начало ноября при теплой осени. Как показывает последний карпатский опыт, может расти и под другими породами деревьев, например елями и буками.

Шляпка у боровика достигает в диаметре 20 см. Она очень мясистая, в юности полусферическая, в зрелости выпуклая, иногда с бугорчатой поверхностью, в старости подушковидная. Кожица гладкая или бархатистая, в дождь выглядит слегка клейкой. Край нередко светлее середины, бывает розоватым. Цвет шляпки бордовый, оливково-коричневый, каштаново-бурый, шоколадный и темно-красно-коричневый, порой с сизоватым и даже фиолетовым оттенком. Молодые грибы, выросшие подо мхом, могут быть неокрашенными и иметь беловатую или розовую шляпку с красивым мраморным рисунком.

Белый гриб и боровик считаются одними из самых качественных, вкусных и питательных грибов. Варят из них превосходные супы со светлым, прозрачным бульоном, жарят, сушат (очень ароматны), морозят, солят и маринуют. При правильной сушке мякоть остается светлой в отличие от моховиков и подосиновиков. Жарить можно без предварительного отваривания или же для подстраховки отваривать минут 10. В некоторых странах Западной Европы белый гриб пускают в сыром виде в салаты, но я бы поберег желудок от таких потрачений.



Трубчатый слой в юности белый, с возрастом темнеет до желтоватого, а потом и желтовато-оливкового цвета. Трубочки длиной до 4 см, но заметно укорачиваются там, где прирастают к ножке.

Ножка у боровика вырастает в длину до 12 см. Она толстая, очень плотная, булаво-видная, у основания имеет сильное утолщение; белая, бело-розовая, желто-розовая, желто-буроватая или рыжевато-коричневая и покрыта заметным красноватым или желто-коричневым сетчатым рисунком.

Мякоть плотная, белая, под кожицей шляпки и ножки красноватая, на изломе цвета не меняет, имеет приятный вкус и островатый запах сырого картофеля.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Один из наиболее распространенных, самых неприхотливых, но весьма уважаемых трубчатых грибов — подберезовик обыкновенный (*Leccinum scabrum*). Народ дал ему много имен: обабок, бабка, колосовик,

березовик, подгреб и серый гриб. Растет подберезовик в березовых и смешанных с березой лесах, под одиночными березами в бору, в кустарнике и редколесье, включая тундру, вдоль дорог и канав, в садах и на травянистых городских газонах с середины мая по первую декаду ноября, одиночно и группами, ежегодно.

Шляпка у подберезовика достигает в диаметре 10 и даже 20 см. В юности она полушаровидная, в зрелости становится выпуклой или подушковидной; обычно она гладкая, сухая, матовая, в дождь слабосклеякая. Шляпка желто-бурая, буроватая, серо-коричневая, буро-коричневая, каштаново-коричневая, темно-коричневая и черно-коричневая, иногда почти белая с розоватым оттенком и серая, нередко пятнистая. Кожица со шляпки при кулинарной обработке не удаляется.

Трубочки в длину до 3 см, у ножки с выемкой или почти свободные. Трубчатый слой в юности мелкопористый, беловатый и сероватый, в зрелости темнеющий до грязно-серого или серо-бурого, нередко с беловатыми пятнами, выпуклый, губчатый, легко отделяющийся от мякоти.

Ножка у подберезовика вырастает длиной до 12 и даже 20 см, а толщиной до 4 см. Она

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Различают более десяти видов подберезовика, включая более известные, такие как черноголовик, болотный, дымчатый и розовеющий. Из них чаще всего можно встретить в садах не самый вкусный болотный подберезовик (*Leccinum holopus*), который лучше собирать в молодом возрасте и предпочтительно одни шляпки.



КАК ВЫРАСТИТЬ БЛАГОРОДНЫЙ ГРИБ

Сейчас Интернет наполнен рекламой так называемого зернового мицелия. По виду питательной среды, на которой растет грибница, мицелий разделяют на зерновой, субстратный, жидкий и так далее. Зерновой мицелий — это посевной мицелий культивируемых грибов, который выращен на зерне различных злаков. Он применяется чаще всего в промышленном грибоводстве, обеспечивая быстрый рост грибницы за счет питательных веществ зерна.

Бизнесмены настойчиво советуют энтузиастам грибоводства выращивать белые грибы, подберезовики и подосиновики по следующей технологии. Под грибы нужно отвести затененный участок площадью 2 кв. м (для белых грибов в полтора раза больше) под деревьями. Там копают яму глубиной 30 см, наполняют ее питательной смесью в четыре слоя. На дне выстилают опавшие листья, траву, труху, опилки или кору от деревьев-микоризообразователей толщиной 10 см. Второй слой имеет такую же толщину и состоит из навозного перегноя или земли, взятой под аналогичными деревьями. Затем по всей яме равномерно рассыпают покупной зерновой мицелий. Сверху снова сыплют растительные остатки толщиной 3 см. И наконец, четвертым слоем идет обычная огородная почва 3–5 см. После посева деланку нужно увлажнять капельным способом аккуратно, с помощью садовой лейки. В засуху и жару это следует делать по мере надобности, как до появления грибов, так и во время их роста, или использовать гидрогель из расчета 4 г на 1 кв. м.

Высаживать грибы можно с середины мая. Реклама обещает появление первых грибов уже через 2,5–3 месяца, затем они будут вырастать каждые 2 недели до поздней осени. Живет новорожденная грибница до 5 лет, затем всю процедуру придется повторить.

Самое удобное для садоводов при таком способе выращивания грибов — это якобы сажать зерновой мицелий можно не только под деревья-микоризообразователи, но и под любые другие, например фруктовые. Я абсолютно не верю, что подосиновики даже при самом замечательном мицелии начнут расти под сливами и грушами. Надо иметь в саду правильные деревья — березы для белых грибов или сосны для боровиков, и желательно молодые (8–10 лет). Или посадить их там. Кроме того, грибоводы-любители жестко критикуют качество покупного мицелия и уверяют, что по почте его вообще нельзя распространять — при температуре выше +5 °С он не поправимо портится. В Интернете описаны технологии домашнего производства зернового мицелия — почему бы не попробовать получить его самим?

Белые грибы под березами предпочитают песчаные почвы; на плодородных почвах с большим содержанием азота их плодовые тела образуются хуже. Белые грибы любят расти под достаточно взрослыми деревьями — от двадцати лет и старше. Если их нет в саду, то лучше всего принести из леса молодые березки, которые росли недалеко от взрослой березы, где были замечены белые грибы. В этом случае можно надеяться, что корни деревьев уже имеют микоризу.

Весь процесс выращивания белых грибов состоит из следующих этапов: подготовка «посевого материала», посадка и сбор урожая. Выращивать белые грибы можно шестью дедовскими способами, не считая посадки зернового мицелия.

1. Пересадка дикой грибницы, добытой в лесу

Сначала надо понять, в каких именно условиях растут грибы в соседних лесах, и подобрать у себя в саду похожие места, учитывая состояние почвы, ее влажность, породу и возраст деревьев. Под грибы выбирают места тенистые, но не темные, с просветами и свободным движением воздуха, с влажной, но не сырой и не заливаемой половодьем или дождями почвой, с растительным перегноем, включая хвою и гниющие листья. Затем надо выкопать в лесу выросшие грибы вместе с пластами земли 30×30 см и толщиной 20–25 см, уложить их в корзины или на носилки в один слой и перенести в сад, не рассыпая земли, чтобы уцелели гнезда грибов и сопутствующая им растительность. Принесенные пласты земли нужно поскорее высадить, не дав им засохнуть. Для этого в заранее подобранных местах накануне делают нужных размеров ямки. Теперь в них осторожно перекалывают принесенные из леса пласты с грибами. Потом сделанную пересадку несколько дней умеренно поливают дождевой водой, во всяком случае водой мягкой и не холодной.

Если же грибоводу-любителю лень выполнять в строгой последовательности все эти предписания, можно поступить проще. Небольшие кусочки мицелия надо уложить в лунки глубиной 5–8 см, прикрыть лесной подстилкой и осторожно увлажнить. Шансов на успех будет меньше, но иногда здоровье дороже.

2. Выращивание мицелия из спор, добытых из шляпок старых грибов

Чтобы приготовить водный спорный раствор, зрелые и переспевшие грибные шляпки (допускается использование и червивых) измельчают, разминая руками до однородного состояния. В ведре обычно помещается двадцать шляпок диаметром 15 см. Имеет смысл отделить от шляпок трубчатый слой, где формируются споры, и пропустить его через мясорубку. Полученную грибную массу заливают в деревянной посуде теплой дождевой водой (1–2 кг на 10 л воды), тщательно взбалтывают и выдерживают сутки. После этого воду нужно процедить через редкую ткань. Как вариант: старые шляпки белых грибов кладут в ведро или садовую лейку, которые наполняют дождевой или колодезной водой. Потом выдерживают несколько дней в помещении, чтобы грибы раскисли, распозлились на нити. Затем смесь надо разболтать деревянной палочкой.

Чтобы урожайность белого гриба повысилась, к спорам следует добавить подкормку. Чтобы завязать плодотворный контакт с корневой системой, гифам (нитеям) грибницы нужно полноценное питание, в том числе глюкоза. В воду в ведре надо добавить 1 г кристаллов

марганцовки и 15 чайных ложек сахарного песка с горкой. Существует и еще более эффективная технология: грибнице следует давать такие концентрированные продукты, как сахар (50 г на 10 л воды) или спирт (3–4 столовые ложки на 10 л воды). Спирт нужно добавлять в воду до внесения шляпок. Сахар исключительно в виде песка, а не рафинада.

А вот еще один вариант подкормки и подготовки спорового раствора. В грибную смесь нужно добавить 15 г сухих пекарских дрожжей, чтобы стимулировать прорастание спор. Дрожжи являются питательным продуктом и помогают перемешиваться измельченной грибной мякоти и высвобождаются спорам. Раствор нужно снова перемешать и оставить настаиваться при комнатной температуре на 2 недели. Вскоре на поверхности жидкости образуется пена с частицами мякоти и мелким мусором. В середине будет прозрачная жидкость, а внизу соберется несколько сантиметров спор. Пену следует снять, воду осторожно слить, а осадок со спорами отстаивать еще неделю. Потом следует в последний раз слить жидкость над осадком, а оставшуюся споровую взвесь перелить в пластиковые литровые бутылки и хранить в холодильнике. Готовый споровый раствор иногда воняет, но остается жизнеспособным в течение года. И все же использовать его лучше в течение месяца, так как при длительном хранении активность спор снижается.

Перед посевом споровую взвесь требуется развести водой в соотношении 1 : 100. Пришло время равномерно полить полученным раствором (из расчета 300–400 г на 20–30 кв. см) места в саду под деревьями, что выбраны для разведения белых грибов. Имеет смысл не просто выливать раствор на землю, а сначала обнажить корни дерева, сняв слой почвы вокруг ствола дерева на расстоянии 50–60 см, только осторожно, чтобы не повредить корни. Политые споровым раствором корни закрывают землей и обильно поливают водой (4–5 ведер на дерево).

Сеять лучше в конце мая или в начале лета. Другие грибководы называют более позднее время: с августа по середину сентября. Первый вариант больше подходит для южных районов, а второй для Средней полосы и северо-запада России. Если погода сухая, то посеvy нужно дополнительно поливать. Первые грибы появятся на следующий год. А максимального урожая можно ожидать через 2 года после посева.

3. Использование старых шляпок в качестве «семенного материала»

В лесу надо собрать перезревшие грибы. Если червивые — не страшно. Хранить шляпки после сбора не стоит дольше 10–12 часов. Нельзя также употреблять замороженные грибы. Дома шляпки режут на кусочки, которые, переверачивая, слегка подсушивают на марле в течение 2–3 часов. В саду около выбранного дерева нужно поднять лопатой слой подстилки радиусом 1,5 м от ствола и заложить под него кусочек шляпки трубочками вниз. (Как вариант: кусочек нужно убрать через 4 дня.) Землю затем уплотняют и поливают водой комнатной температуры. Таким же образом используют остальные «семена». Кусочки шляпок также раскладывают и на разрыхленную почву или корни

деревьев. Через 3–4 дня эти кусочки убирают, а почву поливают.

4. Промежуточный вариант — одновременное использование спорового настоя и грибной ткани

Пять–десять шляпок диаметром 10–20 см помещают в ведро с дождевой водой и оставляют на сутки. Затем их следует размять в ведре руками, пока они не превратятся в однородную вязкую массу. Образовавшийся раствор процеживают сквозь редкую ткань. Осадок оставляют, но не выбрасывают. Вблизи древесного ствола снимают лопатой верхний слой почвы (толщиной 10–20 см), чтобы дерево оказалось в центре оголенного круга диаметром 1–1,5 м. Процеженный раствор выливают на корни — 1 л на 0,5 кв. м. Осадок с грибной тканью вытряхивают туда же, на корни. Затем «загрязненный» участок прикрывают снятым слоем почвы и поливают водой (4–5 ведер на дерево). Воду надо лить осторожно, на ствол дерева, чтобы она скатывалась по нему, не размывая почву. Уход за посадками летом следующего года — периодическое увлажнение почвы. Такой же расход на дерево один раз в неделю.

Еще два метода вместе с другими премудростями по выращиванию грибов подробно описаны в книге Игоря и Надежды Стениных «Разведение грибов на дачном участке, в квартире, в гараже» (Москва—Санкт-Петербург: ЗАО Изд-во «Центрполиграф»; ООО «Мим-Дельта», 2002).

5. Выращивание грибов с помощью компоста

Прежде чем бросать грибные споры в поход к корневому окончанию дерева, армию стоит накормить и обучить. Гифы (нити) гриба могут хорошо развиваться в слое компоста, где обильное питание и нет врагов. Надо подобрать смесь органики: перепревших листьев дерева-микоризообразователя, трухлявой древесины и чистого конского или коровьего навоза без подстилки. Древесина и навоз составляют 5–10 % от массы опада. На землю укладывают рубероид или полиэтилен в несколько слоев. Листья насыпают слоями по 10 см, чередуя с древесной трухой и навозом. Затем кучу поливают однопроцентным раствором аммиачной селитры. Смесь нужно защищать от дождя. Через 7–10 дней, когда компост прогреется до +35–40 °С, его перелопачивают до однородного состояния. Еще через 5 дней он готов к употреблению.

В толще компоста должен закончиться процесс разложения и температура снизиться до +20–25 °С. Это проверяется длинным градусником. Если температура повышена, посев надо отложить. Вблизи деревьев выкапывают котлован глубиной 30 см и шириной 2 м, не повреждая корней. Если корни расположены глубоко, рытье отменяется. Тогда лишь снимают верхний слой почвы. Компост укладывают слоями по 10–12 см, пересыпая огородной почвой (6 см). Получается грядка высотой 50 см. Ее середину выбирают для накопления воды. В грядке проделывают лунки, которые заполняют измельченными шляпками. Сверху лунки заделывают огородной почвой. После посадки гриба компост увлажняют (2 ведра на дерево), прикрывают сверху слоем лесной подстилки либо опадом. Срок закладки ориентируется на начало появления плодовых тел в лесу. Плодоношение может начаться через год.

6. Выращивание грибов при помощи специальной грибной рассады

Сначала надо подобрать влагоемкий и аэрируемый субстрат — лучше всего торф. Тип торфа может быть разный — осоковый, древесный или сфагновый. Проще купить в магазине для садоводов. Сначала торф надо подготовить. При сушке, разложив тонким слоем на большой поверхности, его тщательно сортируют, очищая от корешков и веток. Сушат до состояния сыпучей массы. Сушить можно и в газовой плите с открытой дверцей или прокаливая на большой сковороде на огне и периодически перемешивая. При этом гибнут возбудители инфекции. Высушенный торф набивают в литровые банки.

Приготовление питательного раствора, которым увлажняют субстрат: 10 г сахарного песка или, лучше, 2 чайные ложки спирта плюс чайная ложка жидких дрожжей на 1 л воды. Смесь кипятится 10–15 минут, затем, перемешивая торф деревянным пестиком, ее заливают тоненькой струйкой (треть объема банки). Полную банку плотно закрывают на 3–4 часа, потом крышку снимают. Верх банки закрывают двойным слоем марли, которую закрепляют скотчем. Банку переворачивают для стока лишней влаги. Затем дополнительно отжимают ее содержимое в марлевых мешочках.

Субстрат нужно проверить на уровень кислотности с помощью индикаторной бумаги. При его дефиците субстрат нужно разбавить кислой почвой, которую предварительно высушивают и дезинфицируют по аналогии с торфом. Как вариант: можно добавить раствор уксуса (20 г семипроцентной эссенции на 1 л воды). Тогда сахар и спирт не понадобятся.

О подготовке «посевого материала» предлагаю почитать у Стениных. После посева банку закрывают фольгой, полиэтиленом или плотной бумагой, в которых прорезают окошко для доступа воздуха, заткнутое поролоном. Рассада растет 2–3 месяца. Субстрат переплетается многочисленными нитями грибочки. На поверхности они образуют «белый войлок». Иногда поверхность субстрата поражает плесень — бело-зеленые пятна с пушком. Тогда надо открыть банку, снять верхний слой сантиметровой толщины и присыпать обнажившееся место свежей торфяной массой, ошпаренной кипятком и остуженной.

Рассаду начинают готовить в конце лета. Банки с культурой находятся в холодильнике при температуре +4 °C до июня следующего года. Потом их вынимают и оставляют при комнатной температуре на 15 часов, чтобы грибница очнулась от спячки.

Метод производства грибной рассады длинен и трудоемок, но у него есть несомненные преимущества. Долго живя в замкнутой питательной среде, гриб образует колонию. К моменту его подселения к дереву он приобретает высокую выживаемость. Да и сроки приживания ощутимо сокращаются.

Искусственно посеянная грибница плодоносит 3–4 года, затем вырождается. Недоразвитый мицелий получает мало питания и не может проникнуть в мощные корневые окончания, ограничиваясь молодыми отростками. Ему мешают разнообразные патогенные микроорга-

низмы, которые давно оккупировали корни. Они выделяют много вредных продуктов жизнедеятельности или непосредственно атакуют грибницу. Это в дикой природе она начинает содружество еще с новорожденным растением и оказывается гораздо сильнее грибницы привитой.

Для борьбы с почвенными бактериями и грибами-паразитами в прикорневой зоне дерева используются простые, но эффективные средства. Перед посевом гриба на оголенный участок земли выливают водный раствор дубильных веществ (0,5 % танина или отвар дубовой коры — 30 г на 1 л) либо тонким слоем вносят мелкоразмельченную дубовую кору. (Отвар нужно кипятить в течение часа, при выкипании воду доливать.) Если нет танина или коры, можно использовать крепко заваренный, остуженный чай (50–100 г на 1 л). Расход на одно дерево — 2–3 л дезинфицирующего раствора любого вида.

Чтобы плодородность гриборазводного участка не падала, надо ежегодно подсеивать споры с помощью лейки или подсаживать новые пласти с лесными грибами и мицелием. Либо же это мероприятие проводится только после окончательной гибели грибницы.

Заканчивая тему о белых грибах, повторю наиболее важные моменты, о которых нередко забывают неопытные грибоводы:

1. Посевной материал готовится из шляпок зрелых грибов.
2. Дерево, выбранное в качестве партнера грибницы, внешне должно быть здоровым (без дупла и усыхающих ветвей).
3. Посевы необходимо защищать от жаркого полуденного солнца. В зоне разведения белых грибов желательно рядом посадить кустарники или другие растения, которые создадут легкую тень и защитят участок от солнца с южной стороны.
4. Посев происходит в строго определенные сроки. Дневная температура при этом не должна падать ниже +10 °C.
5. Для профилактики перед посевом корневую зону дерева следует обработать дубильными веществами.
6. Чтобы усилить развитие грибницы, можно подкармливать ее сахарным песком или разбавленным спиртом.
7. Для повышения жизнеспособности грибницы ее можно заранее проращивать в компосте, торфе или так называемом зерновом мицелии.
8. Если лето засушливое, почву около деревьев поливают водой (4 ведра на дерево 1 раз в неделю). Полив нужен не только во время развития грибницы в почве, но и когда проклянутся плодовые тела. А во второй половине дня желательно устраивать небольшой «грибной дождик» — полив из лейки нагретой за день водой.
9. Внесение в почву минеральных удобрений рядом с деревьями-микоризообразователями может остановить развитие грибницы или вовсе погубить ее.
10. На зимовку, особенно в первый сезон, поверхность гриборазводного участка в радиусе 2 м от дерева укрывают слоем утепляющих материалов — листовым опадом, мхом, лапником. Весной его убирают.

НА ЗАМЕТКУ

В юности подберезовик обыкновенный по вкусовым качествам не уступает белому грибу. Используется в свежем виде в супе и жарком, после отваривания 10–15 минут или без него, а также сушеным, мороженым, соленым и маринованным. При сушке подберезовик темнеет, хотя и не очень сильно, относится наряду с подосиновиками к так называемым черным грибам.

цилиндрическая, слегка утончается к шляпке и порой заметно утолщается к основанию, жесткая, цельная, беловатая с продольными беловатыми волокнистыми чешуйками, которые с возрастом темнеют до темно-серых, бурых, черно-бурых и даже черных.

Мякоть водянистая, в юности плотная, нежная, довольно быстро становится рыхлой, дряблой, а в ножке превращается в жестко-волокнистую. Она белая или серовато-белая, в основании ножки может быть желтоватой или зеленоватой, не меняет цвет на изломе; со слабым приятным грибным запахом и вкусом.

Белые грибы и подберезовики конкурируют друг с другом, поэтому их споры лучше высевать под березами на разных участках сада. Подберезовики имеют неоспоримое преимущество перед благородными грибами и подосиновиками — при надлежащем уходе его урожаи будут более частыми и высокими. При регулярном поливе подберезовики будут появляться под березами и сами по себе.

Плодонося, подберезовик выносит из почвы много калия. Если сад расположен не в богатых калием низинах, то в начале каждого сезона надо пополнять запасы калия и других минеральных веществ. Для этого почву вокруг дерева поливают двумя ведрами раствора (из расчета 10 г хлористого калия и 15 г суперфосфата на 1 ведро).

При приготовлении «посевого материала» из старых шляпок споры подберезовиков в основном остаются в смеси с мякотью и плохо выпадают в осадок, поэтому нужно использовать взвесь их спор вместе с мякотью.

ПОДОСИНОВИК БЕРЕЗОВЫЙ

Странно называть подосиновиком гриб, растущий исключительно под березами, но

опытные грибники к таким парадоксам уже привыкли. Например, довольно давно признано, что белый гриб березовый может как ни в чем не бывало расти под самыми разными породами деревьев, включая сосну и дуб. Так вот подосиновик березовый (*Leccinum versipelle*) появляется с конца мая по середину ноября при теплой осени в березовых и смешанных с березой лесах, на березовых болотах, одиночно и группами, ежегодно. Именно этот вид подосиновиков лучше других переносит жару и засуху, может расти даже в сильные холода. А еще его называют подосиновиком желто-бурым, осиновиком желтым и обабком разнокожим.

Шляпка у подосиновика достигает в диаметре 10 и даже 30 см. В юности она почти шаровидная, в зрелости полушаровидная, выпуклая или подушковидная, в старости плоско-выпуклая; плотная и мясистая. Шляпка сухая, бархатисто-волокнистая, желто-оранжевая, ярко-оранжевая, буровато-желтая, серо-оранжевая или кирпично-красная, с возрастом заметно выцветает. Грибы с отчетливо серыми шляпками причисляют к особой серой форме. Осенью в бору шляпка иногда покрывается пятнами сероватого, желтого, оранжевого и светло-красного цвета. Кожица может нависать над краем шляпки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

У этих двух видов подосиновиков имеются родные братья, которые отличаются местом произрастания, цветом шляпки и ножки. Например, подосиновик белый (*Leccinum percandidum*), белоножковый (*Leccinum albotipitatum*) и сосновый (*Leccinum vilpinum*). Все они в равной мере съедобны.



Трубчатый слой мелкопористый, белый, желтоватый или охристо-серый, с возрастом становится сероватым, буроватым или серовато-буроватым. Трубочки выемчатые или свободные, достигают в длину 3 см.

Ножка у подосиновика вырастает в длину до 12 и даже 20 см, в толщину до 5 см. Она клубневидная, позднее цилиндрическая, равномерно утолщенная к основанию, волокнистая, сплошная, толсто-мясистая, беловатая или сероватая, сплошь покрытая черно-бурыми или черными щетинистыми чешуйками.

Мякоть плотная, твердая, беловатая, на срезе или разрезе розовеет, затем лиловеет, буреет или становится серо-черной, а внизу ножки сине-зеленой; с мягким вкусом и приятным грибным запахом.

При посеве под березами подберезовиков и березовых подосиновиков нужно четко разграничить деревья и не смешивать посевной материал, чтобы не провоцировать конкурентную борьбу и заведомо не снижать урожайность обоих видов.

ПОДОСИНОВИК ОСИНОВЫЙ

Ближайший родственник подосиновика березового — подосиновик осиновый (*Leccinum aurantiacum*), но на родного брата он не слишком-то похож. По внешнему виду подосиновик осиновый гораздо ближе к сосновому и еловому, которые ученые недавно объединили в один вид. В народе его называют подосиновиком красным или красно-бурым, а также красноловиком. Имеются и более душевные названия, свидетельствующие о многовековой народной любви: бачнюк, казарушка, красная шапочка, красный гриб, краснушка, краснюк, красюк и чельш.

Растет красноголовик со второй декады июня по начало ноября в светлых осиновых и смешанных с осиной, реже с тополем лесах, во влажных местах, в траве, на заросших лесных дорогах, под осинами в садах и парках, встречается даже в тундре, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка у красноголовика достигает в диаметре 10 и даже 30 см, хотя обычно она поменьше, чем у подосиновика березового.

В юности она шаровидная, с прижатым, плотно прилегающим к ножке краем, бархатистая, в зрелости полушаровидная, выпуклая или подушковидная, в старости уплощенная, с выступающей по краям кожицей; мясистая, гладкая, сухая. Шляпка оранжево-красная, оранжево-коричнево-красная, ярко-красная или темно-красная, с возрастом немного выцветает, в старости становится буро-красной.

Трубчатый слой мелкопористый, свободный, в юности белесый или желтовато-белый, в зрелости сероватый, желтовато-сероватый или серовато-буроватый, губчатый. В октябрьские холода шляпка утолщается, мякоть становится еще более плотной, а трубчатый слой приобретает специфический желто-серый цвет.

Ножка у красноголовика вырастает в длину до 8 и даже 20 см, в толщину до 5 см. Она цилиндрическая, расширенная к основанию, сплошная, легко отделяется от шляпки. Ножка беловатая или беловато-серая с одноцветными продольными хлопьевидными чешуйками, которые с возрастом темнеют, становясь коричневыми и красно-бурыми. Осенью чешуйки красно-бурые от рождения.

Мякоть плотная, упругая, белая или сероватая, на срезе или изломе сначала краснеет, затем синеет, затем зеленеет, буреет или чернеет, но не темнеет так сильно, как у подосиновика березового. Она с мягким, приятным вкусом, но без особого запаха.

НА ЗАМЕТКУ

Оба подосиновика употребляются в вареном, жареном, маринованном, соленном и сушеном виде. При переработке грибы чернеют, поэтому блюда из них приобретают темный цвет. Фанатам нежных маслят подосиновики вряд ли понравятся, но в России немало любителей чуть жестковатой, хрустящей грибной плоти.



К сожалению, осина — редкая порода в саду. Садоводы, особенно в последние годы, охотно высаживают сосны, да и не так мало садоводств организовано прямо в борах. Поэтому проще разводить другой вид подосиновика — сосновый. У него красная шляпка и веретенообразная ножка с черными чешуйками.

Методы разведения подосиновиков такие же, как и белых грибов. Грибной участок должен быть защищен от прямых солнечных лучей в дневное время кронами деревьев или специально посаженными кустарниками, но хорошо освещаться утренним и вечерним солнцем. При появлении плодовых тел полив становится ежедневным.

РЫЖИК СОСНОВЫЙ

Царский гриб — это, конечно же, рыжик, правда не любой, а именно сосновый (*Lactarius deliciosus*). Иначе его называют рыжиком деликатесным, благородным, настоящим, обыкновенным, боровым или осенним. Растет он со второй декады июля (на юге с июня) по начало ноября в молодых сосновых лесах, в редких светлых борах, на опушках, прогалинах, холмах, на песчаной почве, в сухих местах, среди травы, мхов и лишайников, на лесных дорогах и в канавах, а также на местах пожаров в бору; группами, иногда очень большими, ежегодно. Гриб мастерски маскируется — его очень нелегко отыскать.

Шляпка у рыжика достигает в диаметре 10 и даже 15 см. В юности она полушаровидная, выпуклая или плоско-выпуклая, с завернутым внутрь краем, в зрелости становится плоско-распростертой или слабо вдавленной, с опущенным тонким краем, а в старости превращается в воронковидную, с прямым



тонким краем. Шляпка плотная, гладкая, в дождь слизистая. Она желто-оранжевая, ярко-оранжевая, рыжая, оранжево-красноватая или красноватая, с более темными (красно-коричневыми) концентрическими узкими зонами. Иногда выцветает до грязно-желтоватой и даже белесой. При надавливании окрашивается в зеленовато-голубой цвет, от морозов порой резко голубеет.

Пластинки частые, разветвленные, в юности приросшие к ножке, в зрелости слабо нисходящие по ней. Они желтовато-оранжевые или ярко-оранжевые, затем темнеют до коричневатого-оранжевого, от прикосновения зеленеют, становятся темно-оливковыми.

Ножка у рыжика вырастает в длину до 7 и в толщину до 2 см. Она цилиндрическая или суженная к основанию, ломкая, в юности цельная или губчатая, позднее ячеистая и полая. Ножка внутри белая, снаружи одноцветная со шляпкой или светлее нее, с темно-зелеными пятнами и небольшими оранжевыми углублениями, сверху под пластинками светлее; от прикосновения зеленеет.

Мякоть плотная, мясистая, бледно-желтая или желто-оранжевая, в ножке ломкая, беловатая, на срезе быстро краснеет, затем зеленеет. Млечный сок обильный, неедкий, сладковатый, терпкий, с фруктовым ароматом, оранжево-желтый или ярко-оранжевый, на воздухе медленно зеленеет.

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ

У рыжика соснового имеется родной брат — рыжик еловый (*Lactarius deterrimus*). Его еще называют рыжиком зеленеющим или еловиком. Считается, что он чуть хуже качеством; обитает в травяных и мшистых ельниках и молодых еловых посадках, предпочитая извест-

НА ЗАМЕТКУ

Рыжики можно есть свежими после ошпаривания кипятком, жареными, солеными и маринованными. Это одни из самых питательных грибов, наиболее легко усвояемых организмом человека. Перед засолом рыжики не отваривают и не вымачивают, а лишь промывают водой или протирают тряпочкой от сора. По старинным рецептам рыжики следует солить в дубовой посуде без специй, чтобы сохранить неповторимый вкус и аромат.

ковые и кислые почвы, появляется со второй пятнадцатки июля по середину октября.

Рыжик еловый отличается от соснового собрата более зеленоватой, но тонкомясистой и, как правило, меньшей по размеру шляпкой, едва заметными, тонкими концентрическими кругами красно-бурого или сине-оливкового цвета. Шляпка его в среднем более зеленоватая, хотя палитра и тут богатая: желтовато-красноватая и рыжевато-оранжевая с зеле-

КАК ВЫРАСТИТЬ

Попытки вырастить рыжик еловый путем пересадки его грибницы из леса вместе с молодой елью завершились успехом еще в царской России. Если же сосны и ели уже растут в вашем саду, надо иметь в виду, что способы выращивания рыжиков те же, что и у других лесных грибов. Заразить почву под деревьями микоризообразователями спорами рыжиков можно, как минимум, тремя проверенными временем способами.

1. Использовать старые шляпки грибов, которые замачивают на сутки в воде. Затем этой водой поливают участок земли, где будут выращиваться рыжики.

2. Использовать лесную почву, уже зараженную грибницей рыжиков. Ее осторожно выкапывают, а затем используют для посадки грибов в саду под соснами или елями. При этом землю с грибницей рыжиков высушивать не нужно.

3. Закапывать старые шляпки грибов в землю свежими, без предварительного высушивания. Чтобы слегка обнажить корни сосен или елей, нужно снять верхний слой почвы, далее равномерно разложить шляпки вблизи деревьев, затем прикрыть шляпки мхом и полить из садовой лейки. В засуху полученные грядки требуют регулярной поливки дождевой или колодезной водой. Посадка «посевого материала» идет в начале или середине лета. Спустя две недели следует проверить, как под деревьями идет процесс зарастания почвы грибницей рыжиков. В одном из мест закладки «посевого материала» осторожно приподнимают мох. Если под ним видны нити зеленовато-фиолетового цвета, похожие на плесень, а сами шляпки исчезли, то грибница прижилась и можно ожидать урожая. Плодовые тела должны будут появиться на следующий год.



новатыми пятнами, охряно-зеленоватая или серо-оливковая. В дождь становится бледно-розовой, при малейшем повреждении зеленеет. Пластинки обычно чуть светлее шляпки и при надавливании быстро зеленеют или буреют. У него более длинная и тонкая ножка, оранжевая мякоть, которая на изломе быстро зеленеет, с более сильным фруктовым или приятным смолистым запахом, но менее ярким млечным соком.

ВОЛНУШКА

За место в сердце грибника со знаменитыми на весь мир рыжиками соревнуются волнушки. Они, может быть, менее вкусны, зато чаще встречаются и гораздо реже бывают червивыми. Волнушку розовую (*Lactarius torminosus*) в народе зовут волжанкой, волнянкой, волвяницей, волминкой, краснухой, красулей и отварухой. Растет она со второй декады июня по октябрь в березовых и смешанных с березой лесах, в зарослях кустарника, в садах и парках, иногда в довольно влажных местах, вдоль канав, тяготея к северной части лесной зоны России; группами, ежегодно.

Шляпка у волнушки достигает в диаметре 10 и даже 15 см. В юности она выпуклая с завернутым, пушистым краем, в зрелости выпукло-распростертая или слегка вдавленная с загнутым краем, ближе к старости становится воронковидной. Шляпка волосистая, вся в грубошерстистых ворсинках, с возрастом в центре становится почти гладкой; сухая или слабослизистая, плотная. Она бледно-розовая, серо-розовая или красновато-оранжевая, с четкими, узкими, более темными концентрическими зонами, более яркими в середине и тускнеющими с возрастом. В сухую погоду шляпка выцветает до бледно-розовой, желтоватой и почти белой, от прикосновения темнеет.

Пластинки частые, узкие, приросшие к ножке или слабо нисходящие по ней, беловатые, розоватые или желтовато-кремовые.

Ножка у волнушки вырастает в длину до 7 и даже 9 см, в толщину до 2,5 см. Она цилиндрическая или суженная книзу, ломкая,

мелкоопушенная, затем гладкая, в юности сплошная или губчатая, в зрелости ячеистая или полая, одноцветная со шляпкой, но немного светлее нее; иногда с темно-розовыми выемками.

Мякоть нежная, плотная, в ножке хрупкая, в старости рыхлая. Она беловатая или светло-кремовая, с приятным или слабым грибным запахом и острым вкусом. Млечный сок обильный, горький, едкий, белый, на воздухе цвета не меняет.

МАСЛЕНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Всех маслят ужасно любят червяки — и незря, поскольку грибы с нежнейшей мякотью. На мой взгляд, из них получается самое вкусное жаркое. Надо только не бояться липкой кожицы на шляпке и пленки, закрывающей пластинки. Да, ими можно перепачкать пальцы, но, поверьте, игра стоит свеч!

Масленок обыкновенный (*Suillus luteus*), как и волнушка, имеет множество названий: масленок поздний, настоящий, желтый

НА ЗАМЕТКУ

Используется соленым после вымачивания в течение суток или отваривания в течение 15 минут, реже маринованным, изредка попадает и в жаркое. В заготовках желтеет или сереет.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Грибоводы уверяют, что и рыжики, и волнушки можно выращивать по общим для всех лесных, микоризных грибов технологиям. Главное — помнить два простейших правила: во-первых, эти грибы меньшего размера, чем их трубчатые собратья, а потому при подселении к дереву надо брать 15–20 шляпок; во-вторых, не путать породы деревьев: еловый рыжик должен расти под елью, сосновый — под сосной, а волнушка — под березой.



или осенний, желтяк, маслуха, маслюк и масляк, сосновик, чалыш. Этот замечательный гриб растет с середины мая до середины ноября в светлых хвойных, как правило, молодых сосновых лесах и посадках, среди зарослей вереска, очень часто на старых гарях, а также в садах и парках, на песчаной почве, в траве, на опушках, по обочинам дорог, группами, нередко очень большими, ежегодно.

Шляпка у масленка достигает в диаметре 10 и даже 14 см. В юности она округленно-коническая или полушаровидная, в зрелости выпуклая, плоско-выпуклая или подушковидная, порой бугорчатая с поднятым краем, в старости почти плоская; в засуху или в ранний слой иногда даже с загнутыми вверх краями. Шляпка гладкая, слизистая, в сухую погоду блестящая, грязно-желтая, серо-розоватая, серо-бежеватая, бежевая, бурая, красно-коричневая и каштаново-коричневая, в старости выцветающая до охряно-коричневой и грязно-бурой. В поздних слоях появляются темно-коричневые, шоколадно-коричневые и фиолетово-коричневые формы. Кожица шляпки словно бы смазана маслом — отсюда название гриба, легко отделяется от шляпки.

НА ЗАМЕТКУ

По содержанию жиров и углеводов масленок обыкновенный опережает белые грибы. Маринованные маслята — истинный деликатес.

Все три вида маслят потребляются в сушеном, свежем (в супах и жарком), маринованном и соленом виде (с отвариванием 10–15 минут). Перед приготовлением кожицу со шляпки лучше снять, чтобы не портить прозрачный бульон или маринад, да и грибы в маринаде станут буроватыми. Да, чистка кожицы испачкает вам руки. Значит, надо покупать резиновые перчатки, если семья собралась в лес за маслятами.



Разведение масленка возможно любым способом с применением в качестве «семенного материала» спор, полученных из шляпок, самих старых шляпок, компоста или грибной рассады. Если выбор пал на рассаду, состав субстрата, на котором она будет выращена, следует изменить. К торфу добавляют сосновые опилки в пропорции один к одному (по объему).

Перед изготовлением субстрата опилки и торф сушат. Банку объемом от 1,5 до 3 л наполняют торфяной крошкой до половины и заливают кипящим питательным раствором (10 г сахарного песка и чайная ложка жидких дрожжей на 1 л воды). Расход жидкости — треть объема банки. Затем в банку до плечиков засыпают сухие опилки, помешивая смесь, и плотно закрывают крышку. Через пять часов банку открывают, деревянным пестиком тщательно перемешивают содержимое. Сверху на горлышко накладывают марлевый фильтр, банку переворачивают и оставляют для удаления лишней воды. Банку с субстратом закрывают крышкой с окошком для доступа воздуха, в которое помещают кусок поролон. Если через 2–3 месяца произойдет выход грибницы на поверхность субстрата и обнаружится переплетение грибных тяжей, значит, «рассада» готова.

Хранят «рассаду» в холодильнике. В июне следующего года можно начинать сев. Масленок, как правило, предпочитает открытые места. Молодой лес (15–20 лет) предпочтителен, ведь он пропускает на землю больше света и потребляет меньше воды. Вблизи выбранного ствола выкапывают 3 лунки глубиной 20 см и диаметром 15–20 см, выливают в них 1 л раствора дубильных веществ (отвара дубовой коры или однопроцентного раствора танина). Через 3–4 часа лунки засеивают «грибной рассадой», затем присыпают торфом или лесной почвой. Почву вокруг лунок поливают водой (до одного ведра на дерево). Первый урожай можно ожидать через год.

Трубчатый слой мелкопористый, легко отделяется от мякоти, в юности он светло-желтоватый, в зрелости золотисто-желтый и оливково-желтый. Короткие, до 12 мм длиной, приросшие к ножке трубочки покрыты толстой белой пленкой (покрывалом). Она с возрастом желтеет и рвется, образуя кольцо вокруг ножки (в ее верхней трети) сверху беловатое, а внизу темное, с грязно-фиолетовым оттенком.

Ножка у масленка в песке вырастает относительно короткая, во мху намного длиннее, достигая 7 и даже 11 см, в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, плотная, сплошная, с белым пленчатым кольцом, которое с возрастом становится буро-коричневым.

Над кольцом мучнистая или слегка зернистая, беловатая, желтоватая или желтая, под кольцом волокнистая или гладкая, буроватая или коричнево-буроватая.

Мякоть водянистая, мягкая, мясистая, беловатая или желтоватая, под кожицей темнее, в ножке плотная, волокнистая, буроватая, от надавливания цвет не меняет, с чуть кисловатым вкусом и приятным грибным или фруктовым запахом. У взрослых грибов часто, особенно в засуху, бывает червивой.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Масленку обыкновенному уступают по вкусу все его собратья, в том числе зернистый и листовичный, однако они вовсе не плохи. Масленок зернистый (*Suillus granulatus*) иначе называют летним или ранним. Он тоже растет под соснами, в похожих, но более влажных местах, в изреженных сосновых лесах, в траве, зарослях вереска и кустарнике с начала июня по первую пятидневку октября; группами, ежегодно.

Шляпка у масленка достигает в диаметре 8 и даже 12 см. В юности она полушаровидная или коническая с подогнутыми краями, в зрелости выпуклая, плосковыпуклая или подушковидная с расправленными краями, в старости почти распростертая с загнутыми вверх краями. Она мясистая, эластичная, гладкая, слизистая, блестящая; в юности буро-розоватая, со светлым краем, иногда со светлыми пятнами или красно-коричневая, в зрелости охряно-коричневая. Кожица легко отделяется от шляпки.

Трубчатый слой мелкопористый, в юности желтоватый, в зрелости желто-зеленоватый, часто с крошечными белыми каплями млечного сока, который, высыхая, образует буроватый налет. Трубочки короткие, приросшие к ножке или нисходящие по ней. Пленки нет, а значит, и кольцо на ножке отсутствует.

Ножка вырастает в длину до 8 см и в толщину до 2 см. Она цилиндрическая или слегка изогнутая, сплошная, очень твердая, но ломкая, желтоватая или красновато-бурая. Вверху с мелкими бурными зернами от застывшей жидкости.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Самый очевидный и надежный способ выращивания в саду масленка зернистого — пересадить из леса молодые деревья с уже образовавшейся микоризой. Двухлетние сосны метровой высоты следует пересаживать из зоны плодоношения масленка зернистого в дикой природе на солнечное место в саду с газонной травой среди ягодных кустарников. При пересадке сосен надо стараться найти такие, под которыми не растет мокруха пурпурная (*Chroogomphus rutilus*). Она тоже образует микоризу с сосной и потому конкурирует с масленком. Уход за плантацией маслят состоит в регулярном поливе газона под соснами. Ее желательно чем-то огородить, чтобы избежать вытаптывания грибницы и чрезмерного уплотнения почвы. Особенно хорошо грибы растут в радиусе 10 м от сосны среди травы на газоне вблизи кустарников. При удачном стечении обстоятельств маслята будут регулярно появляться в течение лета и осени с периодичностью не менее 3 недель вплоть до октября. Грибоводы уверяют, что зернистые маслята в саду, в отличие от леса, почти не червивеют, поэтому их можно собирать в более зрелом возрасте.



Мякоть плотная, желтоватая, в ноге волокнистая, лимонно-желтая, цвета на изломе не меняет, с приятным вкусом, с нежным фруктовым или приятным грибным запахом.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Под лиственницами растут совершенно другие виды маслят. В европейской части России это масленок лиственничный, Клинтона, который иногда считают его темной (красно-коричневой) формой, и серый. Самым распространенным, несомненно, является лиственничный (*Suillus grevillei*). Растет он со второй декады июня до конца октября в хвойных и смешанных лесах с разными видами лиственницы, в насаждениях, в садах и парках, рядом с деревьями, в траве и на подстилке, группами, ежегодно.

Шляпка достигает в диаметре 10 и даже 15 см. В юности она почковидная, в зрелости плоско-выпуклая или подушковидная, в

старости плоско-распростертая или распростертая, иногда с волнистым краем. Шляпка клейкая, гладкая, лимонно-желтая, ярко-желтая, золотисто-желтая, желтовато-оранжевая, серо-буро-желтая или золотисто-коричневая. Кожица со шляпки снимается с трудом.

Трубчатый слой мелкопористый, в юности желтоватый, в зрелости желто-зеленоватый или оливково-желтый, при надавливании буреет или коричневеет. В юности закрыт желтоватой пленкой. Трубочки длиной до 1 см, приросшие к ножке или слегка избегающие по ней.

Ножка вырастает в длину до 8 и даже 12 см и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, слабо расширяющаяся книзу, иногда изогнутая, сплошная, слабоволокнистая, с остатками повисшего белого или желтоватого пленчатого, слизистого кольца, которое быстро исчезает, оставляя след. Выше кольца она гладкая, зернисто-сетчатая, лимонно-желтая, ниже слизистая, скользкая, желто-красно-коричневая или светлая с красно-бурым чешуйчатым рисунком, от прикосновения буреет.

Мякоть мягкая и нежная, желтая или лимонно-желтая, под кожицей шляпки буроватая, в ножке волокнистая. На срезе у молодых грибов цвет она не меняет, а у зрелых немного розовеет или становится красно-коричневой, потом буреет.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Многие ботаники считают, что все саженцы лиственниц заражены спорами лиственничного масленка. Поэтому самый простой способ его разведения в саду — пересадка из леса молодых лиственниц. Если же в саду уже имеются зрелые лиственницы, но маслятами они садовода не балуют, дело плохо. Скорее всего грибница уже отмерла. Разумеется, можно попытаться возродить ее всеми выше перечисленными способами. Как говорили древние мудрецы, «дорогу осилит идущий».



КАК КУЛЬТИВИРОВАТЬ ГРИБЫ В САДУ И НА ДАЧЕ

Без сомнения, грибы — важнейший продукт питания и лекарственное сырье. Во всех развитых странах их культивируют в огромных количествах. Россия, к сожалению, сильно отстает от Китая с Японией, от США, Франции и Германии. Зато в нашей стране все популярнее становится любительское выращивание грибов в саду, на даче и даже в городской квартире. Для кого-то это просто хобби, интересное времяпрепровождение, но немало людей пытаются делать грибной бизнес, пусть и в семейных масштабах.

Все больше видов грибов начинают выращивать по экстенсивной или интенсивной технологии, все больше сырья и оборудования для их культивации производят и продают, в том числе через Интернет. Наряду с известными всем шампиньонами и вешенками грибоводы активно растят любимый на Востоке черный гриб, или шиитаке (*Lentinus edodes*); кольцолик, или строфарию морщинисто-кольцевую (*Stropharia rugoso-annulata*); агроцибе теплолюбивую (*Agrocybe aegerita*); соломенный гриб, или вольвариеллу вольвовую (*Volvariella esculenta*). Они занялись и менее популярными видами, например ложноопенком серопластинчатый (*Hypholoma capnoides*) и гигрофором мартовским (*Hygrophorus marzuolus*), а также вовсе экзотической грибной капустой, или спарассисом курчавым (*Sparassis crispa*); иудиным ухом (*Auricularia auricula*); грибом-бараном (*Grifola frondosa*); серебряным ухом, или дрожалкой фукусовидной (*Tremella fuciformis*).

Технологии множатся, качество сырья зачастую падает, и у грибоводов возникает великое множество вопросов. Если вы, уважаемый читатель, всерьез заинтересуетесь разведением грибов в лесу, в саду или дома, к вашим услугам немало полезных материалов в Интернете, в том числе на форумах грибоводов, книги ведущего специалиста по разведению грибов в России Лидии Гарибовой и других теоретиков и практиков.



ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ

Шампиньон двуспоровый (*Agaricus bisporus*) столь активно выращивают в мире, что ему дали второе, весьма показательное название — шампиньон культурный. Растет он на открытых пространствах и окультуренной, в том числе унавоженной, почве, рядом с человеком в парках, садах, огородах, в теплицах и канавах, на улицах, на пастбищах и компостных кучах, на кладбищах, реже в лесах, на почве, где совсем мало травы, с мая по ноябрь.

Шляпка в диаметре достигает 12 см. У молодого гриба края шляпки соединены с ножкой белым частным покрывалом (пленкой), которое остается в виде кольца на ножке. В младенчестве шляпка шаровидная, в юности полушаровидная, в зрелости слегка плоско-выпуклая или вдавленная, с загнутым вниз краем, толстомясистая. Она бывает разных цветов — от грязно-белого до буро-коричневого и даже темно-коричневого, радиально-волокнистая или мелкочешуйчатая с буроватыми волокнистыми чешуйками.

Пластинки частые, тонкие, свободные, легко отделяются от мякоти шляпки. В юности они белые или серо-розовые, чуть позже розовые, в зрелости пурпурно-бурые или темно-бурые с фиолетовым оттенком, в старости темно-коричневые и почти черные.



Ножка толстая, вырастает в длину до 10 и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая или булабовидная, гладкая, внутри сплошная, губчатая и даже почти полая, одноцветная со шляпкой (белая, желтоватая и красноватая), с буроватыми пятнами, волокнистая, с пленчатым, к старости исчезающим кольцом. Кольцо простое, узкое, толстое, белое; у молодых грибов завернуто вверх. Мякоть плотная, мясистая, беловатая или желтоватая, на изломе и срезе розовеет, с приятным вкусом и сильным, приятным грибным запахом.

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ

Родной брат шампиньона двуспорового — шампиньон двукольцевой (*Agaricus bitorquis*). У него много названий: шампиньон обыкновенный, съедобный, тротуарный и городской. Растет он на богатой, перегнойной почве, вдоль улиц, на газонах, на мусорных кучах, в парках и скверах, в садах и огородах, на выгонах, около животноводческих ферм, реже в широколиственных лесах, в траве с мая по октябрь и даже по середину декабря в очень теплую зиму, иногда по несколько экземпляров вместе, очень часто, ежегодно. Плодовые тела шампиньона неоднократно пробивали асфальт тротуаров и мостовых, цементные полы гаражей и складов, развивая при этом давление до 7 атмосфер.

Шляпка достигает в диаметре 15 и в толщину 3 см. В юности она шаровидная или полушаровидная, сплюснутая, с подогнутым внутрь краем, в зрелости выпуклая или выпукло-распростертая, подушковидная, иногда с вдавленным центром, толстая, гладкая, матовая, очень плотная. Шляпка грязно-белая, охряно-белая, палево-серая и желтоватая, местами или повсеместно буроватая и даже коричневатая. Поверхность часто загрязнена. Имеет два белых или беловатых кольца с загнутыми краями, приросших к одному общему толстому кольцу с отогнутыми краями — остатками общего и частного покрывал. Пластинки частые, тонкие, очень узкие по сравнению с толщиной



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В молодости шампиньоны имеют слабое сходство со смертельно ядовитой бледной поганкой (*Amanita phalloides*), у которой пластинки белые и никогда не розовеют, буреют или чернеют. Клубневидное основание ножки у поганки заключено в вольву (остаток общего покрывала), а у шампиньонов нет ни клубня, ни вольвы. Кольцо у шампиньонов плотное, а у поганки очень нежное. Вдобавок шампиньоны сильно пахнут. В шампиньоне дуплеспоровом много полезных веществ, включая антибиотики агаридоксин и кампестрин, а также вещества, разрушающие холестериновые бляшки в сосудах.

НА ЗАМЕТКУ

Эти два вида шампиньонов после отваривания в течение 15 минут (или без него) можно жарить, пускать на приправы и начинки, мариновать и сушить.

шляпки, слабо приросшие или свободные. В юности они розовые, грязно-розовые, коричневато-розовые и мясного цвета, при созревании буро-коричневые, коричневые или темно-коричневые.

Ножка у шампиньона вырастает в длину до 10 см и в толщину до 5 см. Она цилиндрическая, ровная, крепкая, волокнистая, внутри сплошная, одноцветная со шляпкой. Мякоть очень плотная, мясистая, белая, на срезе или при надавливании медленно розовеющая или слабокраснеющая, с приятным ореховым вкусом, с приятным грибным или кисловатым запахом.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Для выращивания шампиньонов в саду важнейшим субстратом остается конский навоз. Идеально подходит тот, где подстилкой была солома пшеницы или ржи. Надо иметь свежий навоз — его нельзя хранить дольше 4 недель. Конский содержит мало азота, и к нему добавляют куриный помет (10% сухого веса) или азотные удобрения (7% сульфата аммония). Содержащуюся в помете серную кислоту нейтрализуют кормовой известью (3 кг на 1 куб. м). Кроме того, на каждый кубометр добавляют еще 10 кг гипса. Конечно, гораздо проще не мучиться и купить готовый шампиньонный субстрат. Свежий навоз вначале ворошат вилами, добавляют остальные компоненты и перемешивают. Первый слой должен быть шириной 1 м и высотой 30 см. Длина штабеля зависит от количества имеющегося удобрения, но должна быть не менее 1 м. Первый слой слегка спрыскивают водой. Затем укладывают следующий такой же высоты и увлажняют, как предыдущий. Едва из-под штабеля начинает вытекать вода, полив прекращают. Третий слой лучше всего утрамбовывать, чтобы ферментация началась быстрее. Когда высота кучи достигнет 1,5 м, последний слой утаптывают еще раз и утрамбовывают боковые стенки вилами.

Для ферментации смеси удобрений штабель через неделю ворошат, дробят комья, рыхлят субстрат и складывают заново. При этом слои, находившиеся снаружи, перемещают внутрь. При второй закладке и формировании штабеля каждый слой увлажняют и утрамбовывают. Спустя неделю штабель снова разбирают, субстрат перемешивают, увлажняют пересохшие участки. Затем штабель складывают в третий раз. По прошествии еще одной недели ферментация заканчивается. Готовый субстрат имеет темно-коричневую окраску, приятный сладковатый запах, а солома в нем делается рыхлой. Если субстрат воняет аммиаком, ферментацию продолжают. Для закладки культуры выбирают влажное, тенистое место. Можно сложить грядки под деревьями и живой изгородью или с северной стороны строений. Надо устанавливать над посадкой навес для защиты от затяжных дождей. Жарким летом плодовые тела не образуются, поэтому в открытом грунте культуру шампиньонов лучше закладывать в апреле-мае или в августе. Из готового субстрата складывают грядки шириной 80 см при слое субстрата не менее 20 см в высоту. При использовании деревянных ящиков их древесина не должна проходить специальную химобработку.

После переноски субстрата на грядку, в ящик или мешок его на несколько дней оставляют в покое, потом измеряют температуру в толще. Если она ниже +20–24 °С, можно прививать грибку. Для двукольцевого шампиньона достаточно, чтобы температура была +27 °С. При высокой влажности воздуха и должной вентиляции мицелий в субстрате разрастается за 2–3 недели. Однако при выращивании на грядах трудно влиять на температуру воздуха. Если будет прохладно, прорастание затянется. Однако ящики и мешки можно установить в помещении с оптимальной температурой и лишь после прорастания переместить в сад.



ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Вешенка обыкновенная (*Pleurotus ostreatus*) — один из самых главных грибов, которые разводят в неволе. У нее есть несколько названий: вешенка устричная, гриб устричный, булочка и чинарик. Растет на стволах и пнях таких лиственных деревьев, как дуб, береза, рябина, осина, ива и ольха, реже на хвойных пнях, в парках и садах, на улицах с мая до декабря и теплой зимой, группами, часто густыми пучками, ежегодно.

Оптимальной влажности воздуха можно добиться простыми средствами: ящики и грядки накрывают перфорированной полиэтиленовой пленкой, газетной бумагой, джутовыми мешками или соломенными матами. Субстрату нельзя перегреваться. Едва температура в толще поднимется до +26 °С, следует заняться охлаждением, удалив пленочное покрытие или открыв мешок. Как только субстрат равномерно зарастет белым мицелием, с ящиков и грядок снимают покрытие, а полиэтиленовые мешки открывают. Теперь субстрат покрывают слоем влажной земли в 5 см. Грибоводы могут приготовить покровную почву из садовой земли и торфа. Для нужной кислотности добавляют углекислый кальций или мергелистый известняк. Как покровную почву используют и смесь суглинка и песка. Но чтобы покровный слой не содержал возбудителей болезней и вредителей, лучше всего готовить его из торфа. Для получения нужной кислотности добавляют 5 объемных процентов мергелистого известняка. Перед нанесением покровную почву надо увлажнить. При поливе всегда пользуются лейкой с мелкими отверстиями. Наносить почву надо равномерно. Чтобы она не высыхала, ее лучше накрыть джутовыми мешками, которые хорошо удерживают влагу. При температуре +20 °С (для двукольцевых шампиньонов +25 °С) через 10 дней (для двукольцевых 14 дней) на поверхности появляются белые пятна: мицелий прорастает сквозь покровную почву. Граблями или проволоочной щеткой надо расцарапать ее поверхность. Через два дня после рыхления покрытие удаляют окончательно — теперь культуре требуется много воздуха. Ящики и мешки можно перенести в предназначенное место. Если температура в норме, через 3–4 недели после нанесения покровной почвы образуются плодовые тела. Для двуспорового шампиньона это +16–18 °С, у двукольцевого +24 °С. Покровный слой во время созревания должен быть влажным. Маленькие шампиньоны плохо переносят полив, пока не станут величиной с горошину. Лучше орошать покровный слой сразу после удаления покрытия. А когда большинство шампиньонов достигнут нужного размера, можно поливать снова. Шампиньоны готовы к сбору, когда лопнет кожа с нижней стороны шляпки. Плодовые тела образуются несколькими волнами, причем первая — наибольшая. После каждой волны удаляют большие и погибшие мелкие грибы. Урожай можно снимать до середины ноября, затем гряды разбирают. После шестой или седьмой волны урожая количество грибов настолько уменьшается, что выращивать их дальше не имеет смысла.

Шляпка вешенки достигает в диаметре 10 и даже 25 см. В юности она выпуклая, с завернутым краем, в зрелости распростертая, вдавленная, ворончатая, уховидная или раковиннообразная, с тонким краем. Шляпка гладкая, блестящая, реже матовая, нередко с заметной выемкой у ножки, разных цветов: беловатая, желтоватая, светло-ореховая, голубовато-серая, шиферно-голубая, палевая, сероватая, пепельная, стальная, сине-серая, в зрелости темно-сери-голубая, темно-серая, в том числе с фиолетовым или зеленоватым оттенком, коричнево-желтая, серо-коричневая и даже черновато-фиолетовая. Пластинки различной длины, около ножки с перемычками, нисходящие по ножке, широкие, юности белые, кремово-беловатые или кремовые, в зрелости — сероватые или слоновой кости.

Ножка короткая, иногда почти незаметная, вырастает в длину до 4 и в толщину до 3 см. Она боковая, цилиндрическая, изогну-



тая, гладкая, внутри сплошная, светлая, часто с войлочным или волосистым основанием. Мякоть плотная, мясистая, белая, в юности нежная, в зрелости упругая и волокнистая, позднее твердая, резиновая, особенно в ножке, сероватая, со слабым грибным запахом и приятным вкусом.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Вешенка обыкновенная весьма полезна для здоровья. Она содержит большое количество витамина PP. Ее регулярное поедание снижает риск возникновения раковых заболеваний и уровень холестерина, восстанавливает нервную систему, помогает при аллергии, астме, артритах и малярии.

КАК ВЫРАСТИТЬ

По обилию технологий выращивания вешенки обыкновенной не имеет себе равных среди съедобных грибов. Например, ее можно получать плантационным методом в лесу на пнях и валеже лиственных пород. Заражение древесины мицелием происходит при помощи кусочков древесины, взятых с пней или стволов, где в изобилии растут грибы.

Более надежный путь — разводить вешенку на чурках длиной 30–35 см и диаметром более 15 см. Работу начинают в апреле-мае. Чурки пилят из свежесрубленной древесины и в тот же день проводят заражение грибами. Обычно применяют покупной зерновой мицелий. Чурки устанавливают в подвале или другом прохладном помещении вертикально друг на друга, доводя высоту столба до 2–2,5 м. Сверху штабель чурок накрывают толстыми досками, поверх которых кладут слой соломы, а на нее — слой почвы толщиной 20 см. Если в подвале сухо, его следует увлажнять. Через 2–3 месяца, когда мицелий на чурках разовьется, их извлекают наружу и прикапывают, чтобы низ каждой чурки на несколько сантиметров уходил в почву. Вокруг насыпают древесные опилки, чтобы чурки не высохли. Плантацию создают в редколесье или на поляне, защищенной от прямых солнечных лучей, вблизи источников чистой воды, необходимой для полива почвы вокруг чурок. Через 1–3 недели на чурках появляется первый урожай грибов. Плодоношение длится от 3 до 5 лет.

Другой распространенный экстенсивный метод выращивания вешенки, близкий к плантационному, — тепличный. Технологические приемы в обоих способах близки, но тепличный позволяет получать грибы во время суровых зим.

При траншейном способе грибы выращивают на чурках лиственных пород, используя свежесрубленную древесину диаметром не менее 15 см, разделанную на чурки длиной 40–50 см. Их вымачивают в чистой воде 2–

3 дня. В тенистом месте в земле выкапывают траншею глубиной в половину длины чурок и шириной на 10 см больше их диаметра. Траншею 4–5 раз как следует поливают водой и на дно насыпают чистые стружки лиственных деревьев слоем 1–2 см. Мицелий разминают и насыпают на них кругом чуть больше диаметра чурки. Чурки достают из воды и с силой ставят на мицелий. В 20 см от первой чурки устанавливают вторую, и так по всей длине траншеи. Затем чурки прикапывают вынутой землей. Периодически поливают. Через 2–3 месяца мицелий разрастается по древесине, и с понижением ночных температур до +8–10 °С начинается плодоношение. Оно идет волнами, продолжаясь 3–5 лет до полного разрушения чурок. На зиму укрывать чурки не нужно.

При интенсивном выращивании вешенки субстратом являются соломенная резка, стержни кукурузных початков и опилки лиственных пород. Перед посадкой мицелия субстрат обезвреживают, кипятя в воде 20–30 минут или запаривая кипятком. Затем его расфасовывают в полиэтиленовые пакеты. В остывший субстрат вносят мицелий. Через 3–4 дня будет видно, прижился ли он. Мицелий появляется в виде белого пушка. Потом пакеты слегка развязывают, чтобы проходил воздух. Через 3–4 недели мицелием обрастает весь субстрат. Мешки лучше держать в темноте, но для образования плодовых тел потребуется свет. Температуру в помещении надо сначала снизить до 0–+2 °С, а затем постепенно поднять до +12–15 °С. При этом нужна влажность воздуха 95–100%. Плодоношение начинается с появления на поверхности белых плотных бугорков. В полиэтилене нужно проделать отверстия. При температуре выше +15 °С плодовые тела вырастут за 4–5 дней.

ВЕШЕНКА БЕЛОВАТАЯ

Другая, менее популярная у грибоводов, зато весьма уважаемая грибниками вешенка — беловатая (*Pleurotus pulmonarius*). Еще ее зовут легочной, весенней или буковой. Растет она на отмершей древесине и ветках, а также на живых ослабленных деревьях лиственных пород, таких как липа, береза, осина, бук и дуб, реже на хвойных породах с третьей декады апреля по декабрь, группами, часто, ежегодно.

Шляпка у вешенки достигает в диаметре 5 и даже 15 см. Она боковая, языковидная, с тонким, опущенным лопастным или надтреснутым краем или округлая, выпуклая с загнутым вниз краем; тонкая, гладкая. В юности шляпка беловатая или сероватая, в зрелости желтоватая, кремовая, палевая. Пластинки неравной длины, довольно толстые, нисходящие по ножке, беловатые, кремоватые или желтоватые.

Ножка у вешенки вырастает в длину до 5 см, но иногда она вовсе отсутствует, и в толщину до 1 см, боковая, цилиндрическая, внутри сплошная, в основании опушенная, белая. Мякоть тонкая, упругая, позднее твердая, белая, с приятным запахом (иногда с налетом сырости), с приятным вкусом.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Кроме вешенки обыкновенной существует еще несколько видов — беловатая, рожковидная, лимонно-шляпковая и степная, — которые можно успешно выращивать на лесных плантациях, в садах, в траншеях и теплицах, а также в подвалах домов. При интенсивном способе используют различные измельченные материалы, при экстенсивном — чурки древесины. Едва ли не единственное отличие технологии выращивания от вешенки обыкновенной — эти виды плодоносят при более высокой и постоянной температуре +16–20 °С.

НА ЗАМЕТКУ

Вешенку обыкновенную лучше собирать в молодости, когда шляпка до 10 см. После обрезания ножки мелко нарезанный гриб идет в супы, в жаркое, пироги и приправы, лучше в смеси с другими видами, в соленье и мариновку. Вешенка беловатая менее популярна у кулинаров, зато, на мой взгляд, даже нежнее на вкус, чем обыкновенная.



СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Сморчок конический (*Morchella conica*) — один из самых известных весенних грибов. Он растет в хвойных, в том числе в пойменных еловых, в смешанных и лиственных лесах под осинами, ясенями и в ольховом валежнике, на опушках и полянах, на обочинах дорог и по канавам, чаще на песчаных почвах, на кострищах и в горелых лесах, на древесных складах и подпалинах, а также у жилья со второй декады апреля по пятую пятидневку июня, а на прошлогодних пожарищах и до августа, большими, нередко компактными группами и одиночно, ежегодно. Растет медленно, зрелого возраста достигает за 2 недели.

Шляпка у сморчка достигает в диаметре 4 и в высоту 8 см. Она удлиненная, коническая, с острой верхушкой или, реже, шаровидно-ямчатой, с геометрически правильными (прямоугольными, овальными или ромбическими) вытянутыми, сильно выступающими

НА ЗАМЕТКУ

Сморчок конический особенно ценится в Западной Европе и США. Его кладут в суп и жаркое после отваривания в течение 20 минут или сушеным. Пахучий отвар с обильной желтоватой пеной следует слить.



КАК ВЫРАСТИТЬ

Существуют два проверенных временем способа разведения сморчков конических и их ближайших родственников: немецкий и французский.

1) Весной кусочки собранных в лесу сморчков моют, а потом разбрасывают среди травы под яблонями и поливают водой, оставшейся от промывки, — со спорами грибов. Места посадки засыпают золой, а осенью прикрывают опавшими листьями яблони или березы или же соломенными матами. Следующей весной покров осторожно снимают, оставляя тонкий слой для защиты грибницы от пересыхания. Через 2 недели обычно появляются первые сморчки. Такая плантация плодоносит несколько лет.

2) В садах сморчки лучше всего растут там, где остались гниющие яблоки. Сморчки выращивают на обычных грядках. Весной на них разбрасывают кусочки грибов, как и в первом способе. Осенью грядку рыхлят и закрывают слоем яблочных выжимок или других отходов от приготовления соков и джемов. На зиму грядку прикрывают соломой или листьями, а весной укрытие снимают.

складками, нередко с более темными — до черно-коричневых — ребрами, полая внутри, к ножке крепится нижним краем по всей окружности. Шляпка желтоватая, желтовато-бурая, бурая, буро-коричневая, темно-пепельная, серо-коричневая, иногда с оливковым или темно-коричневым оттенком.

Ножка у сморчка вырастает в длину до 8 см (часто короче) и в толщину до 3 см. У основания она суженная или слегка расширенная, покрыта продольными бороздками, тонкомучнистая, внутри составляет единую полость со шляпкой. Ножка беловатая, желтоватая или светло-ореховая. Мякоть тонкая, нежная, упругая, восковидная, в ножке резинистая, без особого запаха или с приятным (на самом деле весьма специфическим) запахом и не очень выраженным, но приятным вкусом.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

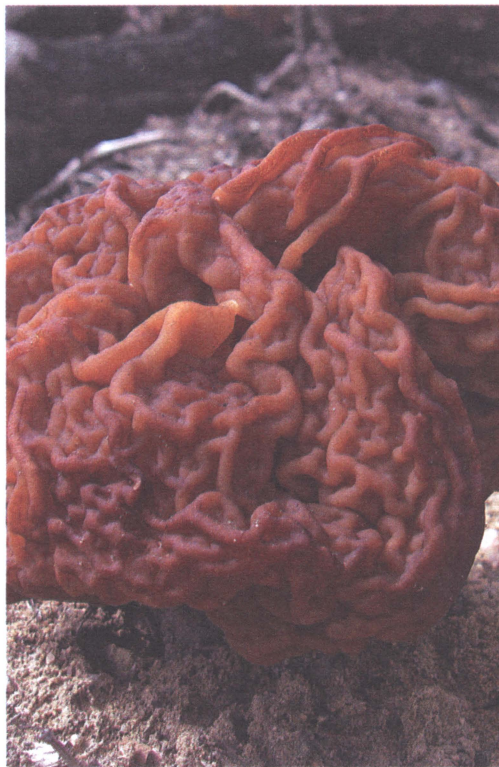
В наших лесах, а также в садах и на огородах водится еще один знаменитый весенний гриб — вкусный и очень опасный строчок обыкновенный (*Gyromitra esculenta*). Его еще зовут строчком весенним или съедобным, а также торчком, пестрицей или телячьими потрохами. Растет он в смешанных и хвойных, чаще в сосновых, лесах,

НА ЗАМЕТКУ

Перед приготовлением строчки необходимо варить 40 минут либо дважды по 20 минут, отвар слить, а грибы промыть. Стоять над кастрюлей и дышать едким паром не рекомендуется. Строчки идут в суп и жаркое, в начинку для пирогов, соусы и подливки. Их можно сушить. Не стоит есть строчки слишком часто и помногу.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Во многих странах строчок обыкновенный считают ядовитым грибом из-за содержащегося в нем токсина гиромитрина, похожего по действию на токсин бледной поганки. Симптомы отравления: тошнота и понос, иногда вместе с желтухой, острое поражение печени и почек. В Польше и Германии зарегистрированы смертельные случаи. А вот в России ядовитые вещества выводятся из гриба при длительной варке или при сушке. В сыром виде строчок сильно ядовит, зато в готовом вкусен и особенно ценен по весне, когда съедобные грибы в большом дефиците. Известны случаи индивидуальной непереносимости строчков. Если человеку после съедения порции строчков становится плохо, всякие эксперименты с ними надо прекратить раз и навсегда.



Работы по разведению сморчков и строчков надо начинать осенью или в апреле — начале мая. Для устройства гряд шириной 1–2,5 м выбирают возвышенное, тенис-ное место с легкой песчаной почвой. В качестве удобрения вносят перегной, хорошо перепревший компост и коровий навоз. Сверху гряду посыпают древесной золой или пеплом от сожженной бумаги, добавляют яблочные выжимки или старые измельченные яблоки. Как вариант: до посева грибов на поверхности гряд сжигают бумагу, солому и картон, затем пепел смешивают с верхним слоем почвы.

Посадочный материал рекомендуется брать в местах произрастания сморчков и строчков. Выбирают вполне созревшие плодовые тела и измельчают их на дольки 0,5–1 см. Гряды обильно увлажняют и разбрасывают по ним эти дольки. Можно положить шляпки грибов в ведро с теплой, лучше дождевой, водой и хорошенько взболтать. Содержащей споры водой поливают гряды в сырую, пасмурную погоду. Затем гряды засыпают лесным перегноем толщиной 2–3 см и укрывают еловыми ветками или старой корой. В дальнейшем следует регулярно увлажнять лапник.

Покрытие снимают ранней весной следующего года. Тогда же появляются первые плодовые тела. После сбора урожая гряды на лето укрывают лапником и периодически поливают. Следует ежегодно удобрять их отходами яблок или пеплом. При правильном уходе гряды могут плодоносить несколько лет.

в молодых сосновых посадках и в «горелках», на вырубках и полянах, у лесных дорог и тропинок на хорошо прогреваемых солнечных местах, возле пней и коряг, порой среди сухих веток, щепы и бересты, а также в пожарных канавках, ямах, окопах и блиндажах с конца марта по середину июня, при похолоданиях изредка появляется и позже (по начало июля), регулярно, группами, часто очень большими, ежегодно.

Шляпка у строчка достигает в диаметре 10 и даже 15 см. Она неправильно-округлая, реже чуть похожая на лопастники, морщинисто-складчатая — мозговидная или похожая на грецкий орех, разделена на множество долей. Ее поверхность кажется бархатистой, старея и засыхая, она выцветает и растрескивается, заветриваясь, чернеет на выступах складок. Край шляпки почти по всей длине приросший к ножке. Внутри она извилисто-полая. Шляпка охристо-коричневая, красновато-коричневая и шоколадно-корич-

невая до очень темной, порой с фиолетовым отливом, особенно в ельниках. В зрелости ее покрывает белый налет высевшихся спор.

Ножка у строчка вырастает в длину до 9 и в толщину до 6 см. Она ровная, немного бороздчатая или складчатая, обычно неправильной формы, в том числе сплюснутая, реже цилиндрическая, с заметным утолщением книзу (при медленном росте в заморозки), часто погружена в почву, внутри полая. Ножка белая, желтоватая или розоватая, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть хрупкая или водянистая, восковидная, беловатая, с весьма специфическим запахом и без особого вкуса.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Еще один ранний вид — опенок летний (*Kuehneromyces mutabilis*). Он растет на гниющей древесине лиственных пород, чаще березы, реже на еловой, в садах и парках, на деревянных постройках, на пнях, погруженной в почву древесине, сухостое и гниющих щепках с мая по декабрь, пучком или черепитчатыми группами, часто, ежегодно.

Шляпка достигает в диаметре 7 см. В юности она полушаровидная и тупоколокольчатая, с загнутым краем, затянута снизу пленчатым, паутинистым покрывалом, в зрелости выпуклая, плоско-выпуклая и распростертая с тупым бугорком, с опушенными, тонкими, бороздчатыми краями, влажная, клейкая. Шляпка трехзонная: рыжеватый или охряный бугорок, бледно-желтоватое кольцо вокруг него, коричневый или темно-охряный, пропитанный влагой край. В засуху становится одноцветной — желтоватой, охряно-желтой, в дождь двухцветной — в середине более светлой и яркой.

НА ЗАМЕТКУ

Опенок летний имеет весьма своеобразный, на любителя, вкус и после отваривания в течение 5 минут идет в супы и жаркое, его можно солить, сушить и мариновать. Собирать следует только шляпки, кроме совсем молодых, еще не раскрывшихся грибов.

Пластинки частые, тонкие, слабонисходящие по ножке, приросшие к ней или приросшие зубцом. В юности они беловатые, желтоватые или кремовые, в зрелости охряные, в старости ржавые, буроватые, охряно-коричневые или ржаво-коричневые.

Ножка вырастает в длину до 8 и в толщину до 1 см. Она цилиндрическая, иногда сужающаяся книзу, волокнистая, жесткая, с кольцом, в юности сплошная, в зрелости полая; наверху желтоватая, охряная, голая, с бороздками, ниже кольца охряная с ржа-

КАК ВЫРАСТИТЬ

Летний опенок можно выращивать на березовых, тополиных, кленовых, осиновых и ольховых пнях, а также на отрезках древесины этих пород. Один из самых распространенных способов — выращивание на пеньках. Его можно применять как в лесу, так и в садах и посадках. Лучшее время для посадки грибницы конец апреля — начало мая. Эта технология мало чем отличается от культивирования вешенки. Процедура заражения пеньков посевным материалом сводится к внесению мицелия в толщу пенька.

Посадочным материалом для выращивания летнего опенка чаще всего служит зерновой мицелий, выращенный в стерильных условиях. Грибоводы-любители также используют кусочки грибницы, полученные из отплодоносивших зараженных пеньков и стволов деревьев. После внесения в пеньки посевного материала их укрывают клеенкой, значительно ускоряя развитие грибницы. Урожай можно получить уже осенью, но обычно первая волна плодоношения наступает на следующий год и длится 3–4 года на мягколиственных породах, 6–7 лет на твердолиственных.



вым и бурым оттенком или темно-ржаво-коричневая с мелкими коричневыми чешуйками. Кольцо тонкое, пленчатое, в юности охряное, в зрелости буроватое или коричневое. Оно быстро исчезает, оставляя на ножке тонкий след. Мякоть в шляпке нежная, водянистая, белая, волокнистая, буроватая или коричневая мякоть в ножке, с приятным запахом и вкусом.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ

Опенок зимний (*Flammulina velutipes*) называют зимним грибом или фламмулиной бархатистоножкой. Это один из самых вкусных и ценных древесных грибов. Растет он на мертвой древесине и ослабленных живых осинах, прежде всего ивах, тополях, вязах, реже липах, березах, кленах, в садах и парках, по берегам рек и ручьев с конца сентября по декабрь и в оттепели с января по март в мягкую зиму, с единичным плодоношением весной и влажным, прохладным летом, группами — пучком и черепицеобразно, ежегодно. Массовый рост начинается со снижением температуры, нередко после первых серьезных заморозков. При сильных морозах, покрытые снегом, они не растут, но хорошо сохраняются и при потеплении оживают.

Шляпка достигает в диаметре 10 см. В юности она выпуклая или полушаровидная, с загнутым или опущенным краем, в зрелости выпукло-распростертая или плоская,

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

На старых еловых пнях растет внешне похожий, смертельно ядовитый гриб — галерина окаймленная (*Galerina marginata*). У галерины ножка под кольцом гладкая и имеется сильный мучной запах.

НА ЗАМЕТКУ

Это деликатесный, нежнейший гриб с оригинальным вкусом рекордсмен по растительному белку. Шляпки идут в супы и жаркое, в мариновку и засолку. Ножки лучше выбросить. В супе гриб остается скользким, образуя прозрачное желе. Тем грибоведам, кому это качество не нравится, могу только посочувствовать.



КАК ВЫРАСТИТЬ

Лучшее время выращивания зимнего опенка — апрель-май и сентябрь. Для засева древесины можно использовать стерильный мицелий, выращенный брусочками длиной по 5 см или на зернах проса. Существует более простой, дедовский способ: спелые шляпки опенка просто клали на пень или натирали ими поверхность спила.

Выращивать опенок можно на чурках лиственных пород с корой, без признаков гнили, диаметром 20–50 см, длиной 30–50 см. Сухие чурки нужно замочить в воде на 2–3 суток. Затем просверлить 12 отверстий диаметром 1 см и глубиной 5–10 см в шахматном порядке. Чистыми руками вставить грибные «чопки» в отверстия до упора. Чурку поместить в полиэтиленовый мешок с небольшими отверстиями для доступа воздуха. Если в местах заражения виден белый мицелий с приятным грибным запахом, чурки переносят в затененное и защищенное от ветра место в саду. Чурки устанавливают вертикально, приковав на 10–15 см, или горизонтально, приковав до середины. Почву вокруг чурки уплотняют и увлажняют. В засуху почву и древесину регулярно поливают, для сохранения влаги их можно прикрыть соломой или лапником.

Если грибница высевалась весной, опять появятся осенью и зимой. Если в сентябре, то к следующей весне. Грибы не боятся заморозков, и надо изредка проверять запорошенные снегом бревна: под белым покровом может пойти очередная волна урожая. На мягкой древесине грибы растут 3–4 года, на твердой — 5–7 лет, а на пнях — 10 лет.

Опенки можно выращивать на пнях и в помещениях. В начале прорастания эти помещения надо затемнять (при +20–22 °С и влажности воздуха 75–80 %). Для развития плодовых тел помещение освещается, температуру понижают на 10 °С, влажность поднимают на 5 %, нужен приток свежего воздуха без сквозняков. Плодоношение идет тремя волнами. Иные грибководы собирают лишь две волны и повторяют всю процедуру.

с прямым, тонким, слаборубчатым краем, гладкая, в дождь клейкая. Шляпка желтоватая, медово-желтая или кремовая, в зрелости желто-коричневая и каштановая, нередко с оранжево-коричневатой, буроватой или красно-бурой серединой. Пластинки широкие, неравной длины, в юности приросшие к ножке, в зрелости почти свободные, белые и желтоватые, с возрастом становятся охряными, иногда с бурыми пятнами.

Ножка у опенка вырастает в длину до 10 и в толщину до 1 см. Она цилиндрическая, иногда суженная книзу, часто изогнутая, волокнистая, плотная и упругая, внутри в юности губчатая, затем полая. Ножка сверху грязно-белая, светло-желтоватая и даже кремовая, посередине красно-желтая, ржавая, желто-коричневая, каштаново-коричневая и ржаво-коричневая, бархатистая, у основания черно-бурая, у старых грибов — черная.

Мякоть мягкая, водянистая, желтоватая или кремовая, в ножке волокнистая, в зрелости жесткая, с приятным своеобразным запахом и слабым, приятным вкусом.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Навозник белый (*Coprinus comatus*) — самый крупный и красивый из навозников. По-другому его называют навозником лохматым или косматым, а также грибом чернильным. Растет он на богатой перегноем, унавоженной почве, в траве, на лугах и пастбищах, в лиственных и смешанных лесах, нередко на опушках, в огородах и садах, на газонах, на обочинах дорог с мая по октябрь, группами, часто, ежегодно.

Шляпка у навозника достигает в диаметре 6 и даже 8 см и в высоту 15 см. В юности она узкая, цилиндрическая, яйцевидная, покрытая общим покрывалом, в зрелости эллиптическая, радиально-волокнистая, усыпанная отслаивающимися, концентрическими, крупными коричневатыми хлопьями, в зрелости узкоколокольчатая, лохматая, ближе к старости становится более раскрытой, с тонкими радиальными трещинками по загнутым кверху растрескавшимся, чернеющим краям. Шляпка белая, розоватая и сероватая, с твердой, клейкой, бело-розоватой,

При разведении шампиньонов навозники часто встречаются среди сорняков. Они прекрасно чувствуют себя на шампиньоновом компосте. Навозник — кальцелибивый гриб. Компост улучшают, добавив 40 кг углекислого кальция на кубометр. Разведение навозника не сложнее, чем шампиньона, он меньше болеет и столь же продуктивен.

Навозники выращивают в тенистых местах сада, в парниках, на грядках, в мешках или ящиках. Зараженный мицелием субстрат укладывают слоем 18–20 см. Лучшее время для закладки с мая по август.

Для выращивания навозников продается грибница на пшеничных зернах. На каждый кв. м гряды идет 700 г грибницы. Также продается субстрат с грибницей. Расход: 1 л на 1 кв. м площади. Куски грибницы с грецкий орех погружают на 5 см. Затем грядки и ящики покрывают влажной бумагой, джутовыми мешками или перфорированной пленкой.

Мешки с субстратом завязывают и проделывают отверстия для вентиляции. Через 3–4 недели субстрат зарастает бело-голубоватым мицелием. Покрытие удаляют и сверху насыпают 5 см покровной почвы. Еще через 3–4 недели появляются первые грибы. Они растут несколькими волнами через 10–14 дней. После седьмой волны урожайность падает ниже экономического предела.

Навозник можно выращивать и в помещениях. Надо сделать грядки в подвале или сарае или же выращивать гриб в полиэтиленовых пакетах и ящиках при температуре не ниже +15 °С, притоке свежего воздуха и слабом сумеречном свете. В подходящих условиях плодоношение возможно в течение всего года.



Этот самый вкусный из навозников используется после отваривания в течение 15 минут в супах и в жареном и тушеном виде. Его можно мариновать. Собирают лишь молодые грибы с белыми пластинками. Перерабатывать, как и все навозники, следует в день сбора. Гриб не переносит даже непродолжительного хранения. Саморазложение нередко продолжается даже в замороженных грибах. Навозники содержат токсины, которые при взаимодействии с алкоголем могут вызвать отравление, так что закусывать ими не удастся. Зато для диабетиков навозник очень полезен, так как значительно понижает уровень сахара в крови.

бурой или желто-коричневой вершиной. При старении гриб тает словно свеча начиная с низа шляпки. Она уменьшается в размерах, пока не останется небольшой пятючок на верху ножки, которая по-прежнему светлая и чистая. Через 15 часов остается лишь высокая почерневшая ножка. Пластинки частые, тонкие, широкие, не приросшие к ножке. В юности они белые, в зрелости розовеют или краснеют.

Ножка у навозника вырастает в длину до 20 и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, шелковисто-волокнистая, хрупкая, внутри ячеистая или полая, белая, с шелковистым отливом, с узким волокнистым, нежным, исчезающим белым кольцом и узкой свободной, мешковидной, хрупкой и часто разрушающейся вольвой. Мякоть нежная, хрупкая, в ножке мягко-волокнистая, в юности белая, в зрелости сероватая или красноватая, с приятным или слабым вкусом и запахом.

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

Гриб-зонтик пестрый (*Macrolepiota procera*) — один из исполинов грибного мира. Он чрезвычайно красив и неповторим. Спутать его можно лишь с родным братом — грибом-зонтиком краснеющим (*Macrolepiota rhacodes*). У гриба-зонтика пестрого, как у любого популярного вида, много названий: гриб-зонтик большой, лепиота крупная, индюк пестрый, поплавушка съедобная, барабанная палочка. Растет он в смешанных с березой, реже в хвойных с елью лесах, в кустарниках,

НА ЗАМЕТКУ

Этот вкуснейший гриб используется после отваривания в течение 10 минут или без него в супах и жарком, соленым и маринованным, сушеным — становится почти белоснежным и очень ароматным. Обжаренная без предварительного отваривания в сухарях, муке или яйце, шляпка напоминает по вкусу белое мясо птицы. Собирать желательно молодые, не раскрывшиеся шляпки с упругой мякотью, однако съедобны и зрелые шляпки. С раскрывшимися шляпками можно обходиться как с отбивными: посолить, поперчить, обвалить в муке или в панировочных сухарях и жарить на растительном масле. Если запах гриба покажется вам неприятным, при жарке можно использовать чеснок и петрушку.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Гриб-зонтик пестрый — компостный гриб и может развиваться на шампиньонном компосте. Вдобавок он кальциелюбив, значит, к субстрату и покровной почве нужно добавлять углекислый кальций, как и при выращивании навозника. Температурные условия аналогичны тем, что требуются навознику.

Пока что грибы-зонтики выращивают только в саду, подыскав участки, сходные с местами его естественного произрастания. На полужатененных участках лужайки выкапывают небольшие канавки и заполняют их припорошенным субстратом.



часто на открытых опушках и в редколесье, на полянах и вырубках, в полях и на выгонах, а также в садах и парках, на огородах, вдоль дорог, вблизи жилищ и на скотных дворах, на муравейниках с июля по ноябрь, одиночно или группами, не очень часто, ежегодно.

Шляпка у зонтика достигает в диаметре 30 и даже 50 см. В юности она закрытая, яйцевидная, затем колокольчатая, с загнутым краем и закрывающим пластинки частным покрывалом, в зрелости выпуклая и плоско-распростертая, с тупым бугорком посередине. Шляпка серовато-бурая, серовато-коричневая, буро-коричневая или коричневая с более темным нерастрескавшимся центром, с редкими концентрическими трещинами, покрытая легко отстающими буро-коричневыми и бурыми, легко отделяющимися чешуйками и светлыми хлопьями по краю, сухая, матовая. Пластинки широкие, свободные, приросшие к хрящу (коллариуму), мягкие, ломкие, белые, в зрелости желтоватые или с красноватыми прожилками, к старости коричневые.

Ножка у зонтика длинная и тонкая, вырастает в длину до 40 и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, волокнистая, внутри полая, жестко-волокнистая, в юности светло-бурая или коричневая, в зрелости чешуйчатая, муаровая, с кольцевыми светлыми трещинами, с кольцом. Кольцо — большое, тонкое, горизонтальное, не повисшее, белое или бело-буроватое. Его можно двигать по ножке вверх и вниз, что является важным отличительным признаком.

Мякоть в юности рыхлая, в зрелости плотная, ватообразная и даже хрящеватая, в ножке жесткая, волокнистая или деревянистая, белая, с приятным ореховым вкусом и слабым, приятным грибным запахом.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

Этот поздний гриб, как ни странно, хорошо знают многие садоводы. Рядовка фиолетовая, ни у кого не спросясь, вылезает на компостных кучах и грядках. Зовется она еще рядовкой лиловой и голой, лепистой



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В молодом возрасте рядовку фиолетовую можно спутать с несколькими несъедобными паутинниками фиолетовой и лиловой расцветки, например с паутинником козым, от которого она отличается отсутствием плесневелого, затхлого запаха, желтовато-бурых пластинок и паутинистого покрывала, и с паутинником камфорным, у которого тоже имеется паутина плюс запах камфоры.

НА ЗАМЕТКУ

Гриб используется после отваривания 20 минут (отвар вылить) жареным и тушеным, соленым и маринованным. Желательно использовать молодые и средние упругие грибы. Особенно рекомендуется в сочетании с другими видами. Ценна рядовка фиолетовая из-за поздних сроков роста, когда другие съедобные грибы трудно найти.

фиолетовой и голой, синюшкой, синичкой и васильком, а по-латыни *Lepista nuda*. Кроме садов, рядовка растет в смешанных с дубом и елью и хвойных с сосной и елью лесах, на опушках, под деревьями, на подстилке и травянистых обочинах дорог, то есть на богатой гумусом почве; появляется в мае, редко на юге России, сезон с августа по начало декабря, группами, рядами и кольцами, ежегодно.

Шляпка у рядовки достигает в диаметре 15 см. В юности она полушаровидная,

подушковидная и выпуклая с завернутым краем, в зрелости выпукло-распростертая с загнутым краем, в старости даже вогнутая с неровным волнистым краем. Шляпка плотная, мясистая, иногда водянистая, гладкая и блестящая, в юности ярко-фиолетовая, с возрастом выцветает до бледно-лиловой с коричневатым оттенком, буро-охряной, рыже-коричневой и даже белесой. Пластинки широкие, неравной длины, свободные, нисходящие по ножке или приросшие зубцом, в юности фиолетовые, в зрелости бледнеют до лиловых, охряно-лиловых и коричнево-лиловых, буро-охряных и красновато-бурых.

Ножка у рядовки вырастает в длину до 10 и в толщину до 2,5 см. Она цилиндрическая, расширенная к основанию или булавовидная, крепкая, гладкая, волокнистая или чешуйчатая, под шляпкой с хлопьевидным налетом, внутри сплошная, затем губчатая. Ножка бледно-фиолетовая, серо-фиолетовая или бледно-лиловая. Мякоть мясистая, упругая или водянистая, в юности лиловая или светло-фиолетовая, в зрелости охряно-кремовая, с анисовым или парфюмерным запахом и нежным вкусом.

КАК ВЫРАСТИТЬ

Выращивание рядовки фиолетовой аналогично выращиванию шампиньонов. Она образует плодовое тело при температуре воздуха ниже +15 °С. Лучшее время для закладки культуры — май, но можно и осенью. В саду рядовку выращивают на грядках, в ящиках или мешках в тени деревьев и кустарников. Субстрат прививают двойным количеством грибницы (1,4 кг), полученной на зернах, а при выращивании в мешках мицелий составляет 2 % массы. После посадки в грунт субстрат накрывают и обеспечивают ему высокую влажность. Мицелий лучше развивается при температуре +20 °С. Через 2–3 недели субстрат зарастает фиолетовым мицелием. Сверху насыпают 5 см влажной земли и накрывают. Спустя 2–3 недели мицелий появится на поверхности почвы.

Вскоре образуются первые грибы и покрытие удаляют. Плодовые тела сначала появляются волнами, а затем непрерывно. После каждой волны надо добавлять землю в том же количестве. После 3–4 месяцев культивации субстрат истощается.

По этой же технологии возможно выращивание рядовки в домашних условиях на грядках, в ящиках и мешках при достаточном освещении, должной температуре и постоянном притоке свежего воздуха.

ТРУТОВИК ЛАКИРОВАННЫЙ

Второе название трутовика лакированного (*Ganoderma lucidum*) — ганодерма блестящая. Растет на мертвой древесине дуба, тополя, каштана и сливы, гораздо реже ели и лиственницы, у корней и на корнях ослабленных и погибающих деревьев, на пнях и погребенной древесине с июля до поздней осени, одиночно и группами.

Шляпка у трутовика достигает в диаметре 25 см. В юности плодовое тело бугорчато-округлое, почковидное, яйцевидное или столбовидное, матовое, беловато-желтоватое, с блестящим желто-коричневым, коричневато-рыжеватым или фиолетово-коричневым основанием. В зрелости шляпка отогнутая, с толстым, округлым матовым краем, позднее боковая или эксцентрическая, веерообразная, с концентрическими наплывами разных оттенков, словно лакированная. Она рыжая, красно-коричневая, буро-фиолетовая, буро-каштановая и черная с желтоватым оттенком, со светлым тонким краем. Трубчатый слой мелкопористый, тонкий, в юности беловатый, в зрелости желтоватый или охряный, в старости коричнево-буроватый.

Ножка вырастает в длину до 25 и в толщину до 3 см. Она цилиндрическая, боковая, реже центральная, суженная, с неровной поверхностью, блестящая, красно-бордовая, буро-каштановая, темно-коричневая или лилово-коричневая. Мякоть очень плотная, в юности губчатая, в зрелости пробковидная или деревянистая, жесткая, легкая, в юности беловатая, охристая, позднее коричневая, без запаха и вкуса или горьковатая.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Трутовик лакированный — гриб несъедобный, но используемый в восточной медицине под именем гриб рейши, линчи или линьджи («гриб бессмертия»), ман-нентаке. На Западе его считают панацеей, ведь он содержит целый букет биологически активных веществ. На их основе создают противоопухолевые средства, иммунорегуляторы, лекарства для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, бронхиальной астмы, аллергии, неврастении, гастрита, нефрита, гепатита, сахарного диабета и многих других болезней.



КАК ВЫРАСТИТЬ

Культивирование трутовика проводят для медицинских целей. Его выращивают на коротких и длинных древесных чурках, на пнях, сохранившихся в тенистых местах, на грядках и на стерилизованных, обогащенных опилках лиственных и хвойных пород.

Длинные чурки заражают мицелием через высверленные отверстия, пропилы или надрезы, затем укладывают в тенистые, влажные места, сверху присыпают почвой. Спустя 6–12 месяцев начинается плодоношение, которое длится до 5 лет. Короткие чурки помещают в горшки, обсыпают со всех сторон опилками и сверху прикрывают почвой. Для защиты от солнца горшки расставляют под навесом из ткани или в неотапливаемых теплицах в один ярус, плотно друг к другу.

При выращивании трутовика на грядках древесину заготавливают с поздней осени до ранней весны. Затем она вылеживается 2 месяца. Потом чурки 1–1,5 м укладывают в поленницу и накрывают пленкой. Перед засеиванием (инокуляцией) чурки распиливают на более мелкие, длиной 15 см и диаметром 15–30 см. Заражение производится традиционным способом: просверливаются отверстия диаметром 1–1,5 см и глубиной 4–10 см и заполняются мицелием или вставляются деревянные палочки, обросшие мицелием. Входные отверстия замазывают парафином, воском, садовым варом или вставляют деревянную пробочку. Расход мицелия — 1 л на 40–50 чурочек.

В саду выбирают тенистое, влажное место, выкапывают небольшую траншею глубиной чуть больше чурки и устанавливают в нее чурки рядами. Верхний срез располагается на несколько сантиметров ниже уровня почвы. Отрезки присыпают землей до верхнего среза, сверху засыпают опилками или торфом. Летом грядку поливают. Над ней можно соорудить небольшой парничок или застелить поверхность пленкой. Плодоношение происходит на следующий год с поздней весны до осени.

НЕЗВАННЫЕ ГОСТИ

Не надо удивляться, если после инокуляции на соломенных брикетах вместо вешенки или кольцевика появятся незваные гости. Чаще всего это пецица пузырчатая, навозник двуспоровый, или больбитус золотистый. Весьма вероятно, что грибница культурных грибов победит в борьбе и вытеснит наглых оккупантов. Гораздо хуже, если вместо мицелия на субстрате прорастут плесневые грибы. Тогда ваш урожай скорей всего погибнет. Да и весь пораженный грибом субстрат придется уничтожить.

ПЕЦИЦА ПУЗЫРЧАТАЯ

Пецица пузырчатая (*Peziza vesiculosa*) растет на удобренной почве в разных типах леса, в парках и садах, на перепревшем навозе и в парниках, на гнилой древесине березы и осины со второй декады до середины октября, одиночно и группами, нередко очень тесными, ежегодно.

Плодовое тело пецицы достигает в диаметре 10 см. В юности оно почти шаровидное, с округлым, подогнутым краем, затем раскрывающееся, в зрелости чашевидное с рваным, завернутым внутрь краем, в старости блюдцевидное, часто с лопастным подсохшим краем; сидячее или с очень короткой ножкой. Внутри поверхность слабоморщини-

стая, матовая или чуть блестящая, бежевая, песочно-бурая или светло-буроватая с оливковым оттенком, в дождь оливково-бурая, снаружи более светлая, тускло-желтая, буроватая или коричневато-буроватая, мучнистая или сернистая. Мякоть ломкая, мясистая, восковидная, светло-желтая или коричневатая, без особого запаха.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Пецица считается несъедобной, хотя некоторые специалисты уверяют, что она годна в пищу после отваривания в течение 15 минут, хоть и не очень вкусна. Я бы не стал рисковать.



БОЛЬБИТУС ЗОЛОТИСТЫЙ

Еще один незванный гость, навозник двуспоровый, несъедобный больбитус золотистый (*Bolbitius vitellinus*) растет в лиственных лесах и вне леса, на светлых местах, на полянах, в хорошо удобренных местах, на кучах навоза, на гниющей соломе или опилках, на кучах мусора, у дорог и тропинок, на травяных газонах со второй половины мая по первую декаду октября, небольшими группами и одиночно, ежегодно.

Шляпка у больбитуса достигает в диаметре 5 см. В юности она полушаровидная или яйцевидная с прижатым, лопастно-волнистым краем, слизистая, в зрелости выпуклая, распростертая и даже вдавленная, иногда с небольшим бугорком, с поднятым, рубчатым, неровным, иногда надорванным краем. Шляпка в юности ярко-желтая, золотисто-желтая, блестящая, в зрелости оливково-желтая, светло-коричневая, желто-коричневая, полосатая по сероватому или буроватому краю, с бледно-желтой серединой и желтым центром. Она полупрозрачная, тонкая и хрупкая. Кожица гладкая, блестящая, клейкая.

Пластинки частые, широкие, не приросшие к ножке, в юности беловатые или желтоватые, в зрелости цвета корицы или ржавчины.

Ножка у больбитуса вырастает в длину до 10 см и в толщину до 3 мм. Она цилиндрическая, хрупкая, волокнистая, внутри полая, бледно-желтоватая с беловатым налетом. Мякоть хрупкая, нежная, водянистая, весьма ломкая, беловатая или желтая, почти без запаха и вкуса.



БОЛЕЗНИ И ВРАГИ САДОВЫХ ГРИБОВ

От болезней и вредителей сильнее всего страдают именно те грибы, которые человек выращивает многими десятилетиями и даже веками. Это грибам-сорнякам все нипочем. Увеличивая урожайность культурного гриба, грибовод помещает его в тепличные условия и против желания делает более беспомощным и уязвимым. Враги шампиньонов и вешенок с каждым новым оборотом культуры все лучше приспособляются к химикатам, учатся противостоять самым изощренным методам защиты. Порой они могут уничтожить весь урожай и привести к разорению даже крупную грибовозводную фирму.

Впрочем, лесные грибы тоже страдают от вредителей. Больше всех достается сыроежкам, зеленым моховикам, рыжикам, пурпурным мокрухам, белоножковым подосиновикам и тонким свинухам. Изредка жертвами нападения становятся даже белые грибы и маслята. Собственно, плесневые грибы могут поразить почти любой гриб. Как правило, это случается во время затяжных дождей и в оттепель после заморозков.

Грибникам и грибоводам следует знать, с какими врагами им предстоит иметь дело, а также как спасти грибные плантации и как не отравиться испорченными грибами.

МИКОГОН ГУБИТЕЛЬНЫЙ

Микогоноз, или белая мокрая гниль шампиньонов, хорошо известен грибоводам, работающим с культурой шампиньона. Возбудитель этого вредоносного заболевания, микроскопический гриб микогон губительный (*Mycogone perniciosa*) — специализированный паразит плодовых тел шампиньона. Он хорошо приспособлен для жизни в культивационных помещениях и на открытом грунте. Микогоноз может погубить большую часть урожая грибов. Ликвидация

его вспышки требует немалых усилий и денежных трат — гораздо проще и дешевле заниматься профилактикой.

Обычно первичный источник микогоноза — покровный материал, особенно торф, со спорами возбудителя. Больные плодовые тела появляются еще до первого сбора урожая грибов и становятся вторичными источниками инфекции. Для подавления инфекции в покровном материале его после насыпки обрабатывают фунгицидом. Также применяют «Споргон», байлетон и беномил. Обработку проводят не позднее чем за 15 дней до первого сбора урожая.

Пораженные микогонозом плодовые тела — вторичные источники инфекции, ведь на их поверхности в большом количестве созревают споры паразита. Поэтому больные грибы обеззараживают и удаляют. Поскольку фунгициды в период плодоношения применять нельзя, для обеззараживания чаще всего используют техническую соль.

Пораженные микогонозом плодовые тела легко отличить от здоровых или пораженных другими болезнями. Больные шампиньоны плотно «сидят» в слое покровного материала, имеют аномальную форму, часто не разделены на ножку и шляпку и могут сростаться по несколько штук. Они развиваются гораздо быстрее здоровых грибов.

Заболевание необратимо и длится 4–5 дней. В его начале плодовые тела сохраняют гладкую поверхность, плотную консис-

тенцию и белую окраску мякоти, приятный грибной запах. Через 2–3 дня они увеличиваются в размерах, поверхность становится бугристой, покрывается коротким белым опушением, которое со временем темнеет. В финале микогоноза грибы превращаются в бесформенные образования размером до 8–10 см водянистой консистенции и с гнилостным запахом. На их поверхности часто появляются темно-коричневые капли экссудата, содержащего споры паразита.

На поверхности больных плодовых тел формируется множество спор микогона, которые служат для распространения паразита. Споры разносятся брызгами поливной воды, руками и инструментами при сборе грибов. Они могут прорасти через несколько часов после созревания и заразить здоровые плодовые тела.

ПЕНИЦИЛЛУМ СИЗЫЙ

Пенициллум сизый (*Penicillium glaucum*) хорошо известен ученым-микологам, ботаникам, агрономам и кулинарам. Его наградили несколькими звучными названиями: плесень чернильная, обыкновенная, сизая и хлебная, кистевик зеленый. Пенициллум часто появляется на хлебе, варенье, сыре, чернилах, старой обуви и других предметах. Замечен он и на разнообразных грибах. Мы находили пенициллум на подосиновиках осиновых, козяках, мокрухах пурпурных и сыроежках. Внешние симптомы болезни —



голубовато-зеленый бархатистый налет на всем плодовом теле гриба.

Сизый и другие оттенки зеленого цвета этой плесени дают ее споры, которые в массе имеют вид очень тонкой и легкой пыли. Достаточно слабого ветерка, чтобы в воздух поднялось целое облако. Если учесть крайнюю неприхотливость пенициллума в еде, то неудивительно, что он распространен повсеместно. Гриб сохраняется в виде спор или мицелия на всевозможных субстратах и повсюду.

ПЕКИЕЛЛА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЕЮЩАЯ

Представители семейства гипомицетовых повреждают плодовые тела съедобных грибов, в том числе таких ценных, как белый гриб и рыжик. Однако гораздо больший вред этим грибам наносят личинки насекомых, особенно различных мух и грибных комариков. Два вида гипомицесов — оранжевый и розеточный — вредят культуре шампиньона.

Пекиелла желто-зеленеющая (*Peckiella luteovirens*), или гипомицес зеленый (*Hypo-*

myces viridis), — один из наиболее распространенных в России видов этого весьма известного рода. Гриб-паразит развивается на некоторых сыроежках, образуя на их пластинках желто-зеленые стромы (массивные сплетения мицелия), покрывающие всю нижнюю часть шляпок. Такие пластинки не могут нормально развиваться и имеют вид полых ребер, а иногда вообще незаметны.

АПИОКРЕЯ ЗОЛОТИСТО-СПОРОВАЯ

Еще более распространенный вид вредоносного рода гипомицес — апиокрея золотисто-споровая (*Apiocrea chrysosperma*), или гипомицес золотисто-споровый (*Hypomyces chrysospermus*). Она часто встречается на плодовых телах грибов из семейств болетовых (трубчатых грибов) и свинуховых. Этот гриб-паразит можно найти на моховике зеленом, свинушке тонкой, подосиновике белом, ножковом, значительно реже на белом грибе, подберезовике и масленке обыкновенном с июля по октябрь. Белые грибы сильнее поражены этим паразитом на юге России, на границе с лесостепью.



Мицелий гриба-паразита пронизывает кани плодового тела хозяина и заполняет го трубочки. Получаются так называемые «лужие грибы». На мицелии сначала развивается один вид спор, а затем характерные олоисто-желтые споры, которые заполняют се плодное тело и освобождаются после го разрушения. Грибники обычно наблюауют именно вторую стадию развития апиореи — сепедониум золотисто-споровый (*Sedonium chrysospermum*).

Гриб паразитирует на трубчатых грибах начале в виде белой плесени, которая затем ыглядит как мучнистый золотисто-желтый нает. Апиокрея и сепедониум, судя по всему, иноголетний вид, ведь он поражает плодые тела в течение нескольких лет подряд на дном и том же месте.

Надо полагать, сепедониум не ядовит или лабоядовит, так как грибники неоднократно ели слегка пораженные им белые грибы ез видимого вреда для здоровья. Но внешний вид и консистенцию товарных грибов н портит очень сильно, и пораженные гриы лучше не собирать.



ГРИБНАЯ ЭКЗОТИКА В САДУ И ДОМА

Садовые грибы не обязательно есть. Еще ими можно любоваться как произведениями искусства или украшать свой дом. В первую очередь это касается долгоживущих древесных грибов, в том числе шляпочных и плечных трутовиков, некоторых вешенок и дрожалок. Среди заснеженного сада взгляд немедленно выхватит роскошные оранжево-красные розетки на стволе березы — это флегбия. А сухой букет или эстамп, украшенный веткой с разноцветным, узорчатым грибом, — разве ж это не здорово?

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Трутовик серно-желтый (*Laetiporus sulphureus*) — чрезвычайно красивый гриб, порой просто глаз не оторвать. Он растет в лиственных лесах, на мертвых или старых, ослабленных, пораженных деревьях, чаще на дубах, ивах, ольхе, ясенях, тополях, липах, орехах и каштанах, реже на кленах ясенелистных, грушах и лиственницах, на опушках леса, в парках и садах, на городских улицах с мая по начало октября, одиночно и черепитчатыми группами, часто, ежегодно. Опасный паразит, вызывающий бурую гниль. Сердцевина стволов становится ломкой, коричнево-красной, легко крошится, ствол дуплится, и дерево ломается.

Шляпка у трутовика достигает в диаметре 15 и даже 30 см, толщиной до 5 см. Иногда в детстве она похожа на каплевидную, наплывовидную желтую массу, чаще плодное тело поначалу копытообразное — боковая,

НА ЗАМЕТКУ

Как ни странно, трутовик серно-желтый вполне съедобен в молодом возрасте после отваривания в течение 45 минут. Нежный и упругий гриб используется в салатах, жареным, соленным и маринованным. Из трутовика готовят фарш для пирожков и яичной запеканки. Чтобы устранить кисловатый привкус, грибы следует запанировать. Если мякоть кому-то покажется безвкусной, нужно добавить специй.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Гриб содержит несколько антибиотиков.

сидячая шляпка, покрытая желтым пушком. В юности шляпка консольная, с неровной поверхностью, приросшая боком, округлая, плоская, с толстым овальным краем, позднее с волнистым или тонким. Сверху она желто-оранжевая, оранжевая, розово-оранжевая, желто-красная или кирпично-красная, часто с желтоватым краем, снизу — ярко-темно-желтая, в старости серно-желтая или грязно-белая. Шляпки нередко сростаются основаниями в веерообразное тело весом до 5 кг. Трубочки мелкие, короткие, серно-желтые или оранжево-желтые, в младенчестве выделяют желтоватые водянистые капли.

Мякоть в юности мясистая, упругая, сочная, желтая, со специфическим приятным запахом и кисловатым вкусом, в старости беловатая, жесткая, сухая и ломкая, твердая и деревянистая, с горьковатым вкусом.

ФЛЕБИЯ РАДИАЛЬНАЯ

Несъедобная, но восхитительно красивая флебия радиальная (*Phlebia radiata*) иначе называется флебией оранжевой, красной или закрученной. Она растет в лиственных и смешанных лесах на мертвых, валежных и ослабленных березах, буке и особенно ольхе, а также дубе и осине с третьей декады сентября по март, группами, порой большими, не редко.

Плодовое тело достигает до 10 см в наибольшем измерении. Оно распростертое, округлое, розетковидное, радиально-лучистое, иногда лопастное, лопатовидное, непра-



вильной формы, с неровной бородавчатой и радиально-складчатой поверхностью, со слабослизистой или сухой серединой. Плодовое тело оранжевое, оранжево-розовое, ярко-красное, желто-оранжевое, серо-желтое, реже почти белое. В старости красиво чернеет по центру, сохраняя оранжево-красный оттенок по краю. Оно бывает с отогнутым радиально-волокнистым краем, снизу жестковолосистым, оранжевым с бурными волосками, сверху белесым.

Флебии могут срастаться в широко распростертые тела, покрывающие ствол, длиной до 2 метров и более. Гимений (споровая поверхность) складчатый. Складки радиально расходятся от центра каждого плодового тела и даже его зачатка. Ножка отсутствует.

Мякоть восковая или мясистая, плотная, хрящеватая, водянистая, при высыхании твердая, роговидная или пленчато-роговидная.

ДРОЖАЛКА ЛИСТОВАТАЯ

Несъедобная дрожалка, или тремелла, листоватая (*Tremella foliacea*) растет на отмершей древесине, пнях и стволах ослабленных деревьев в лиственных породах и сосны, иногда паразитирует на трутовиках (стереумах



и кортициевых) со второй пятнадцатки июля по март, одиночно и скученными группами, ежегодно.

Плодовое тело достигает в диаметре до 10 и даже 20 см. Оно лопастное с тупым краем, листовидно-студенистое, изогнутое, блестящее. Плодовое тело желто-бурое, ржавое, красно-коричневое, светло-коричневое и коричневое, в старости чернеет. В засуху сморщивается и твердеет. Окраска неоднородная — по краям лопастей более светлая, из-за чего они могут казаться прозрачными. Ножки нет, дрожалка прикрепляется прямо к коре. Споры образуются на всей поверхности плодового тела.

Мякоть мясистая, нежная, упруго-студенистая, слегка резинистая, без запаха. При подсыхании гриб чернеет и сморщивается, но дождь способен возродить его к жизни.

ВЕШЕНКА ОРАНЖЕВАЯ

Еще один очень красивый гриб наших лесов и садов — вешенка оранжевая (*Phyllotopsis nidulans*), или филлотопсис гнездышковый. Она растет на валежнике и гнилых пнях, а также на ослабленных березах, липах и осинах с июня по март, одиночно и веерообразными группами, ежегодно.

Шляпка у вешенки достигает в диаметре 8 см. В юности плодовое тело почковидное, лохматое, затем гнездообразное, цилиндрическое с внутренним углублением, чашевидное, опушенное, ворсистое снаружи и с желтыми пластинками внутри, в зрелости разворачивается в устрицеподобную или консолевидную, приросшую боком, бархатистую или относительно гладкую после дождей шляпку, с завернутым или опущенным волнисто-лопастным краем. Иногда гриб прирастает верхушкой к древесине. Шляпка светло-желтая, затем темно-желтая или оливково-желтая, у основания оранжево-желтая, с желтоватым краем, с белым или желтоватым войлочным опушением, отчего нередко кажется белесой. Пластинки широкие, разной длины, радиально расходящиеся от основания, нисходящие по ножке, охристые, темно-желтые или оранжевые.

Ножка у вешенки зачастую отсутствует или очень короткая, расположенная эксцентрично. Мякоть водянистая, беловатая, желтоватая или ржаво-желтая, с горьковатым вкусом, без особого запаха, с дынным запахом или вонью гнилой моркови.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В большинстве случаев гриб несъедобен из-за жесткости и неприятного запаха. Однако в некоторых районах молоденькие вешенки едят. Возможно, там растет какая-то другая форма. Уверен, вешенкой оранжевой вполне достаточно любоваться, хотя зимой, при дефиците прочих грибов, она выглядит очень аппетитно.



УДК 635
ББК 42.3
С 50

Фотографии автора

Смирнов Л.
С 50 Грибы в вашем саду / Леонид Смирнов. — СПб. : ООО Петроглиф, 2011. — 64 с. : ил. — (Серия «Наш сад»).

ISBN 978-5-4357-0020-6

Это руководство помогает освоить навыки выращивания грибов на приусадебном участке.

УДК 635
ББК 42.3

ISBN 978-5-4357-0020-6

© ООО «Петроглиф», 2011

Научно-популярное издание

Смирнов Леонид Эллиевич
ГРИБЫ В ВАШЕМ САДУ

Ответственный редактор *Е. Румянцева*. Художественный редактор *Е. Саламашенко*
Технический редактор *Е. Траскевич*. Корректор *Е. Волкова*. Верстка *Т. Перминовой*

Подписано в печать 5.07.2011. Формат издания 70×100 ¹/₁₆. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 5,2. Тираж 22 050 экз. Заказ № 7096.

ООО «Петроглиф». 197101, Санкт-Петербург, ул. Кронверкская, д. 5.
По заказу ООО «Агентство МК».

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА

ООО «Агентство МК». 123995, Москва, ул. 1905 года, д. 7.
Тел.: +7(495)665-40-75, +7(499)259-27-47. www.mk.ru; e-mail: mkagency@mk.ru

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ЗАО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь. www.pareto-print.ru

Коллекция иллюстрированных справочников.

Практичные советы и рекомендации для новичков и профессионалов!

В этом выпуске:

- «Дикие» грибы в культурном саду
- Весенние грибы
- Грибы раннего лета
- Грибы страдной поры
- Грибы поздней осени и зимы
- Как вырастить грибы в саду и на даче
- Болезни и враги садовых грибов

ЛЕОНИД СМИРНОВ

Весь свой опыт, приобретенный за более чем двадцать лет изучения грибов, бывалый грибник из Санкт-Петербурга вложил в это практическое руководство по приобретению и совершенствованию навыков выращивания садовых грибов.

В СЛЕДУЮЩИХ ВЫПУСКАХ:

